EN INSTALLATION AND USER GUIDE

ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS

# Cooking hob
# Placa de cocción
# Kookplaat

FAGOR

*As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to alter their technical, functional and/or aesthetic characteristics as part of their continuous development.*

***Important note**: Please read this Installation and User Guide carefully before installing and using the appliance, as this will help you to quickly familiarise yourself with its operation.*

- Safety guidelines — 70
- Caring for the environment — 71
- Description of your appliance — 72

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Choice of location — 73
- Fitting — 73
- Flush Fitting recommendations — 74
- Electrical connection — 75
- Gas connection — 76
- Changing the gas supply — 78

2 / USING YOUR APPLIANCE
- Description of the surface control panel — 83
- Switching on the gas burners — 84
- Suitable cookware for gas burners — 85

3 / REGULAR CARE OF YOUR APPLIANCE
- Caring for your appliance — 86

4 / SPECIAL INSTRUCTIONS, TROUBLESHOOTING
- During use — 87

5 / COOKING CHART
- Gas cooking guide — 88

6 / SOME RECOMMENDATIONS — 88

7 / AFTER-SALES SERVICE DEPARTMENT AND CUSTOMER RELATIONS
- Service calls — 89

## • *SAFETY GUIDELINES*

— This cooking hob has been designed for private domestic use.

— This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.

— Never leave the appliance unattended when in use.

— These cooking hobs are intended solely for cooking food and drinks and do not contain any asbestos-based materials.

— This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in compliance with all applicable laws. Special attention should be given to applicable ventilation regulations.

— Do not store cleaning **PRODUCTS** or **FLAMMABLE PRODUCTS** (aerosol cans or pressurised containers, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet beneath your cooking hob.

– If you use a drawer under the hob, avoid using it to store heat sensitive items (plastic, papers, aerosol cans, etc.).

— Your hob must be disconnected from the power supply (electricity and gas) before undertaking repair work.

— If you plug electrical appliances into a plug socket which is within close proximity of the hob ensure that any wires do not contact the cooking zones.

— As a safety measure, remember to shut-off the mains gas supply tap or the butane/propane gas cylinder tap (whichever is applicable).

— The **CE** compliance mark is affixed to these hobs.

— Installation should only be undertaken by qualified fitters and technicians.

— Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the settings on the appliance are compatible.

— This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those lacking experience or awareness, unless they are supervised by someone responsible for their safety or they have received suitable training in its operation from the said person.

Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

— This unit is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

— This hob is compliant with standard EN 60335-2-6 relating to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (as per standard EN 30-1-1).

### *Warning*

***The required hob settings are written on a sticker inside the instruction guide pouch and on the packaging.***

***In order to easily locate any reference information relating to your appliance, we recommend that it is noted on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page (this page also explains where this information can be found on your appliance).***

***CAUTION: if a crack appears in the surface, disconnect the appliance from the power supply to prevent any risk of electric shock.***

For the following references : CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT* your hob is delivered set-up for **natural gas**.

For the following references : CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT* your hob is delivered set-up for **butane gas.**

## • *CARING FOR THE ENVIRONMENT*

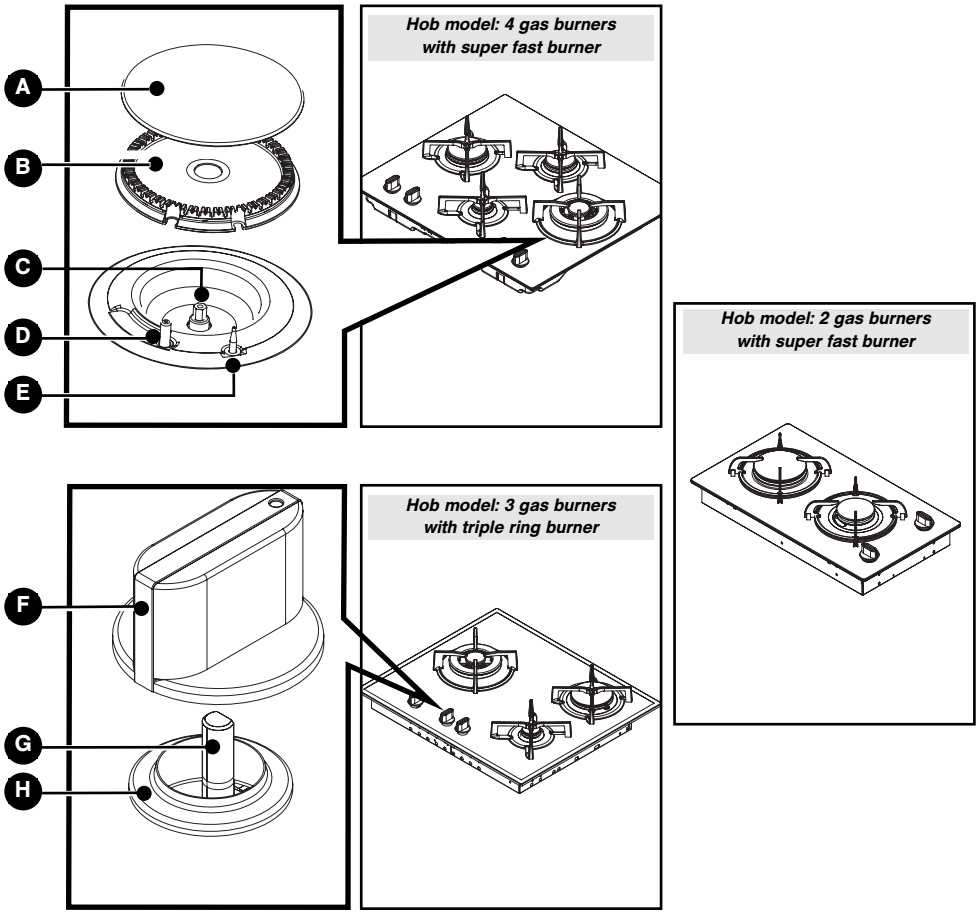
– This appliance's packing materials can be recycled. Please recycle the packaging and share in the protection of the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. The manufacturer will organise recycling of the appliances in optimum conditions, in accordance with European directive EC/2002/96 governing electrical and electronic equipment waste. Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances which are nearest to your home.

– Thank you for your help in protecting the environment.

## DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

### • *DESCRIPTION OF THE HOB*




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| A | Burner cover | D | Spark plug | G | Tap |
| B | Burner head | E | Thermocouple | H | Gasket |
| C | Injector | F | Control Knob | | |

***Note***

***This Installation and User guide covers several models. There may be minor differences in details and fittings between your appliance and the descriptions provided.***

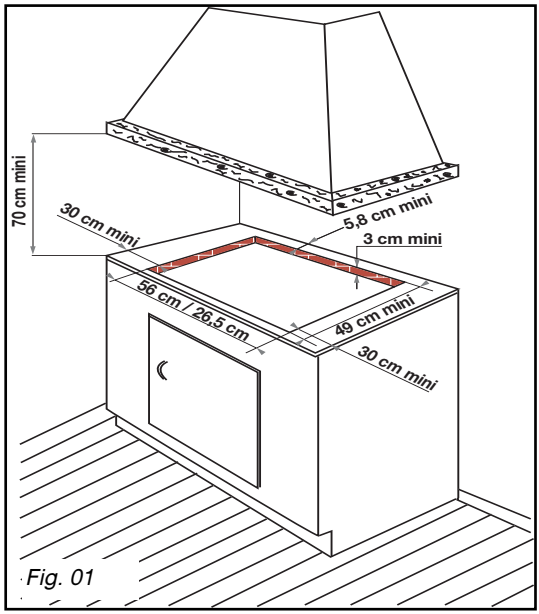


Fig. 01

| APPLIANCE **(60 cm model)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Width | Depth | Thickness |
| Standard cabinet cut-out | 56 cm | 49 cm | depending on cabinet |
| Total dimensions above the work surface | 71 cm | 52.2 cm | 5 cm |
| Total dimensions below the work surface | 55.4 cm | 47 cm | 5.1 cm |

| APPLIANCE **(30 cm model)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Width | Depth | Thickness |
| Standard cabinet cut-out | 26.5 cm | 49 cm | depending on cabinet |
| Total dimensions above the work surface | 29,3 cm | 52,5cm | 5,4 cm |
| Total dimensions below the work surface | 26,3 cm | 47,9 cm | 5.1 cm |

## • *CHOICE OF LOCATION*

Your appliance must be flush fitted into a support cabinet surface which is at least 3 cm thick and is manufactured from heat resistant material or covered in a heat resistant coating.
A minimum distance of 30 cm either side of the hob should be free from any obstructions (cabinet or panel) which could hinder safe handling of cooking utensils.

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it must be located between 10 cm and 15 cm from the top of the work surface. In any event, do not store aerosol cans or pressurised containers in any compartments located under the hob (refer to the "Safety Recommendations") chapter.

## • *FITTING*

In order to guarantee the seal between the hob and the work top, the supplied seal must be glued into the insert prior to hob installation:
Refer to the diagram *(Fig. 01)*.
– Remove the pan supports, burner covers and burner heads; noting their positions.
– Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet to prevent damage to the knobs and spark plugs.
– In order to guarantee the seal between the housing and the worktop, stick the foam seal **around the edge of the frame** *(Fig. 02)*.

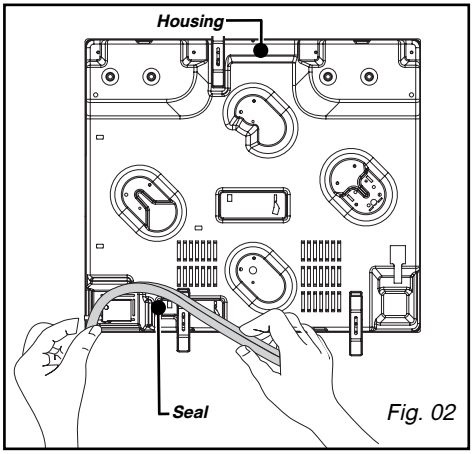


Fig. 02

## • *FLUSH FITTING RECOMMENDATIONS*

### • *4 Burner Model*
***(underside view of the housing)***

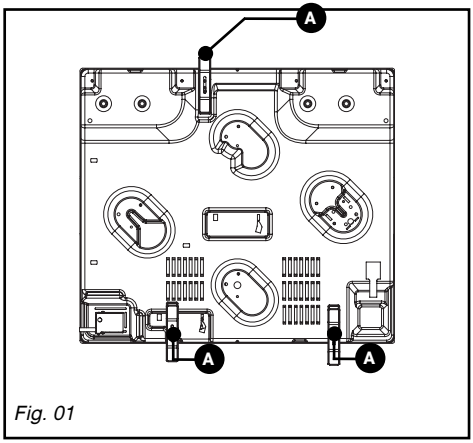



*Fig. 01*

**A** Mounting brackets

### • *2 Burner Model*
***(underside view of the housing)***

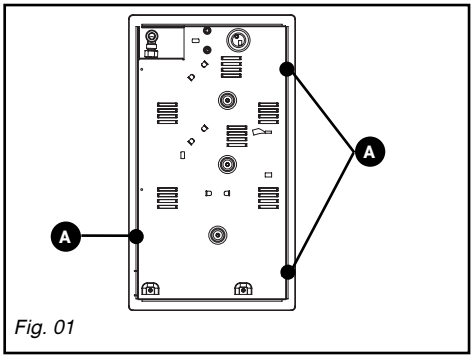



*Fig. 01*

**A** Mounting holes

### • *3 Burner Model* ***(underside view of the housing)***

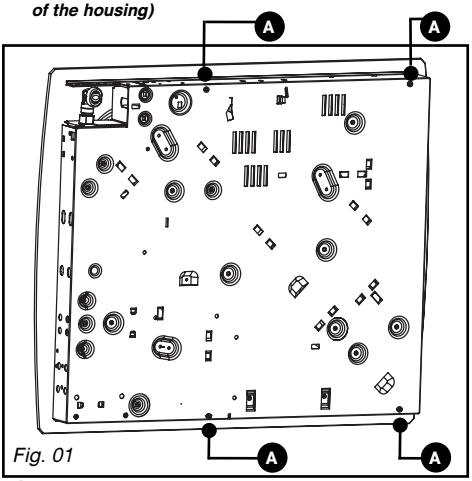



*Fig. 01*

**A** Mounting holes

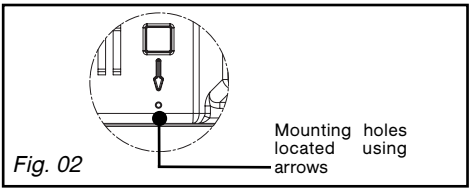



*Fig. 02*

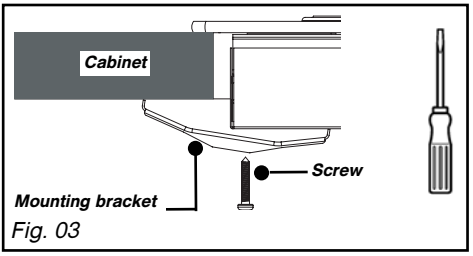



*Fig. 03*

– Place your hob in the support cabinet opening and carefully draw the hob towards you.
– Re-position the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.
Connect the hob to the gas supply (See “Gas Connection” chapter) and to the power supply (See “Electrical Connection” chapter).

– If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets (supplied with screws) *(Fig. 02)* to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above** *(Fig. 02)***.**
– **Stop screwing when the mounting bracket becomes deformed.**
**Do not use an electric screwdriver**.

## • *ELECTRICAL CONNECTION*

Your hob (which is supplied with an H05V2V2-F type wire) must be connected to the 220-240 V~ single phase grid via a standardised CEI 60083 2-pole + ground electrical outlet plug or an all-pole cut-off device, in compliance with the current regulations.

The electrical plug socket must remain accessible after installation.

| TYPE OF CABLE SECTION TO BE USED | |
|---|---|
| | **220-240 V~ - 50 Hz** |
| H05V2V2F -T90 cable<br>Ref. After-sales service: 77x9060 | 3 conductors including 1 ground |
| Conductor section in $mm^2$ | 1 |
| Fuse | 10 A |

### *Warning*

***The safety wire (green/yellow) is connected to the appliance's ground terminal ⏚ and must be connected to the installation's ground terminal ⏚. A 10 amperes fuse must be used in the installation. If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit which is available from the manufacturer or their After-Sales Service Department.***

### *Tip*

***Using a gas cooking appliance generates heat and humidity in its local vicinity. Make sure that your kitchen is well-ventilated: ensure natural ventilation openings in your home are unobstructed or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood). Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation by increasing the setting on a mechanical ventilation system, where installed. (a minimum air flow of 2 $m^3$/hr per kW of gas power is required).***

***For example : 30 cm - 2 gas burners***
***Total power : 1.5 + 3.1 = 4.6 kW***
***4.6 kW x 2 = 9.2 $m^3$/h***
***minimum flow.***

## • *GAS CONNECTION*

### • *Preliminary comments*

If your hob is installed above an oven or if the proximity of other heating elements risks overheating the connection, you must insulate the cable in a rigid pipe.
If a flexible hose or pipe (in the case of butane gas) is used, it must contact a moving part of the cabinet or traverse a location likely to become blocked.

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

### • *Gas distributed via natural gas pipework*

For your safety, you can only choose from the following 3 connection options:

***— Connection with a rigid copper pipe*** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

***— Connection with a flexible metal hose*** (stainless steel) ***with screw-on mechanical connectors*** (compliant with standard NF D 36-121) with lifetime service guarantee *(Fig. A).*

***— Connection with a reinforced rubber*** hose ***with screw-on mechanical*** connectors (compliant with the NF D 36-103 standard) with 10 year service life guarantee *(Fig. B).*

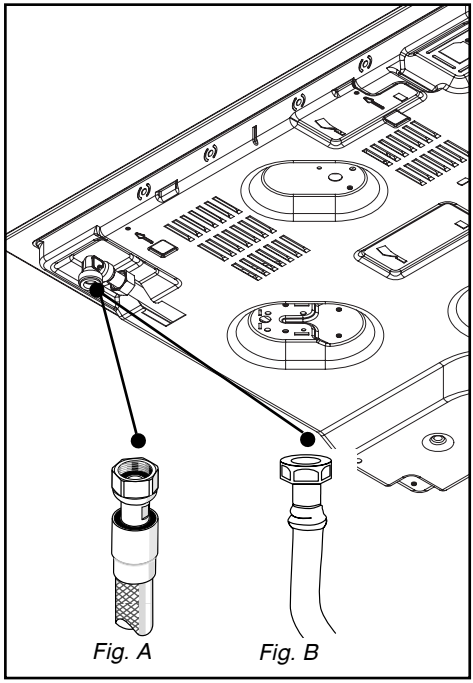


*Fig. A* *Fig. B*

***Warning***
***If you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance when connecting your hob's gas supply:***
***① Change the sealing washer.***
***② Tighten the elbow nut but do not exceed 17 N.m. torque.***

## • *Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)*

For your safety, you can only choose from the following 3 connection options:

***— Connection with a rigid copper pipe*** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

***— Connection with a flexible metal hose*** (stainless steel) ***with screw-on mechanical*** connectors (compliant with standard NF D 36 121) with lifetime service guarantee *(Fig. 01).*

***— Connection with a reinforced rubber*** hose ***with screw-on mechanical*** connectors (compliant with the NF D 36-112 standard) with 10 year service life guarantee (Fig. 02).

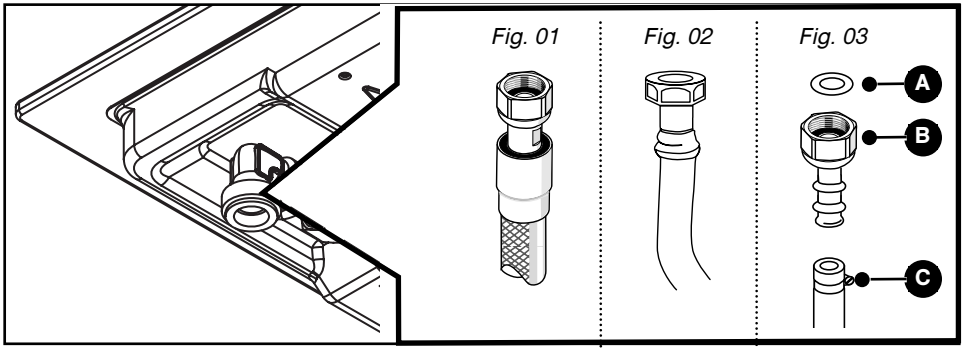
In an existing system, a flexible pipe fitted with hose clips (compliant with the XP D 36-110 standard) with a five year service life guarantee can be used. In this case an adaptor must be used and a sealing washer must be inserted between the adaptor and the hob's elbow *(Fig. 03).*

***Tip***

***You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.***

***Warning***

***Do not exceed 25 N.m. torque when tightening the adaptor.***




**A** Sealing washer (not provided)

**B** Adaptor (not provided)

**C** Hose clip (not provided)

***Warning***

***All flexible pipes and hoses with a limited service life must have a maximum length of 2 meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (indicated on the pipe). Regardless of the chosen connection type, use soapy water to ensure that the connection is leaktight once installation is complete.***
***In France, you must use a hose or a pipe bearing the "NF Gaz" stamp*** NF GAZ ***.***

## • CHANGING THE GAS SUPPLY

**Warning**

***- For the following references : CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT*, your hob is delivered set-up for natural gas.***

***- For the following references : CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT*, your hob is delivered set-up for butane gas.***

***The injectors which are needed to change the gas can be found in the installation guide pouch.***

Proceed as follows every time you change the gas supply:
*— Modify the gas connection*
*— Change the injectors*
*— Adjust the hob connections.*

• **Modify the gas connection** : refer to the "Gas Connection" section.
• **Change the injectors,** proceed as follows:
— Remove the pan supports, heads and covers from all burners.

**For a 3-ring burner :**
— Use a 7mm type pipe spanner (not supplied).
**For other burners:**
— Use the spanner provided.

— Unscrew and remove the injectors located in the base of each crucible *(Fig. 01).*
— Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the injector positioning markers and the gas characteristics table at the end of this chapter; proceed as follows:
— First, manually tighten until the injector locks into place.
— Fully connect the spanner onto the injector.
— Draw a line on the burner plate using a pencil where shown *(Fig. 02).*
— Turn the spanner clockwise until the line appears on the opposite side *(Fig. 03).*

**Warning**

***Exceeding this limit may damage the product.***

**Warning**

***Exceeding this limit may damage the product.***

- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

**Tip**

***Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the instruction guide pouch.***
***Refer to the corresponding "Gas Connection" section.***

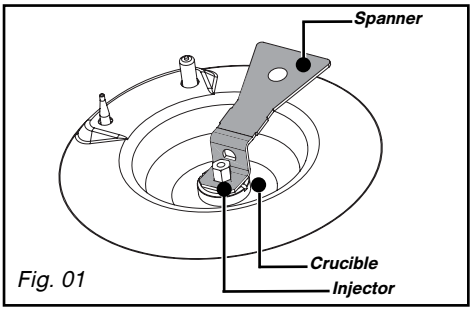


*Fig. 01*

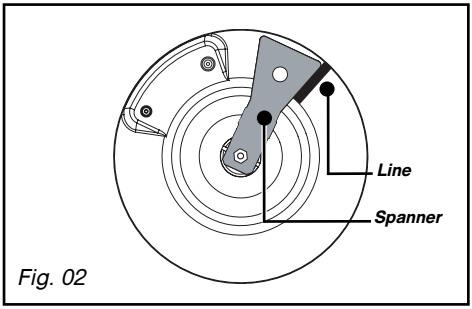


*Fig. 02*

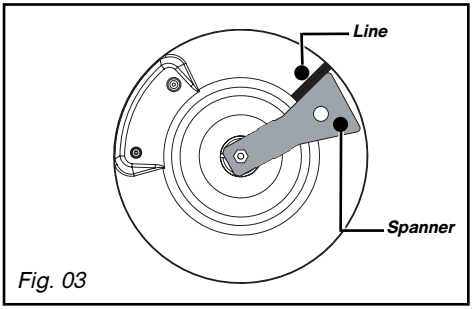


*Fig. 03*

• **Adjust the hob connections**: these are located underneath the control knobs *(Fig. 04)*.
— Proceed one tap at a time.
— Remove the control knobs and the gaskets by pulling upwards.

***- Switching from natural gas to butane/propane***

- Using a small flat-head screwdriver, **fully tighten** the brass burner power screws (yellow) *(Fig. 05),* **in a clockwise direction.**
- Replace the gaskets and the control knobs, noting their direction and ensuring that the control knobs are fully inserted.

***- Switching from butane/propane to natural gas***

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws *(Fig. 05)*, using a small flat-head screwdriver, **turn twice anti-clockwise.**
- Replace the control knob.
- Ignite the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the control knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting without extinguishing the flame.
- Replace the gasket and control knob.
- Repeatedly change from the maximum to the minimum flow rate: **the flame must not go out** ; if it does, unscrew the burner adjustment screw to achieve good flame retention during these changes.
- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

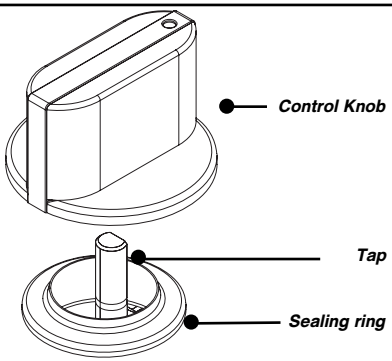


*Fig. 04*

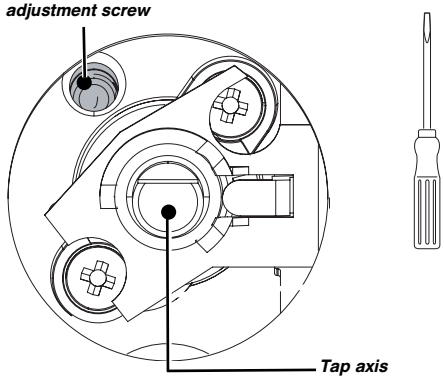
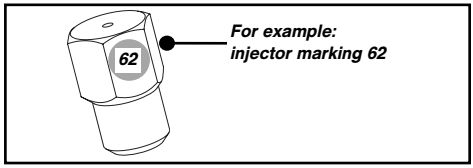


*Fig. 05*

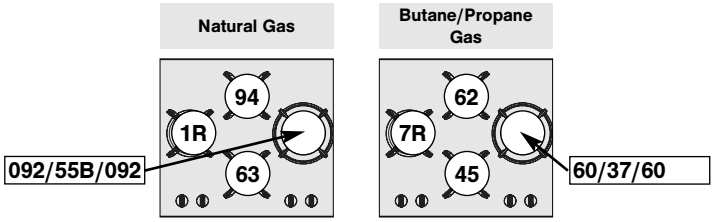
## • *Injector markings*

**INJECTOR MARKINGS**

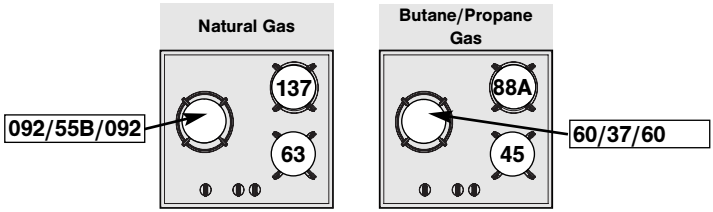
The diagram opposite shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used.
Each number is marked on the injector.




**4 gas burner hob with triple ring**




**3 gas burner hob with triple ring**

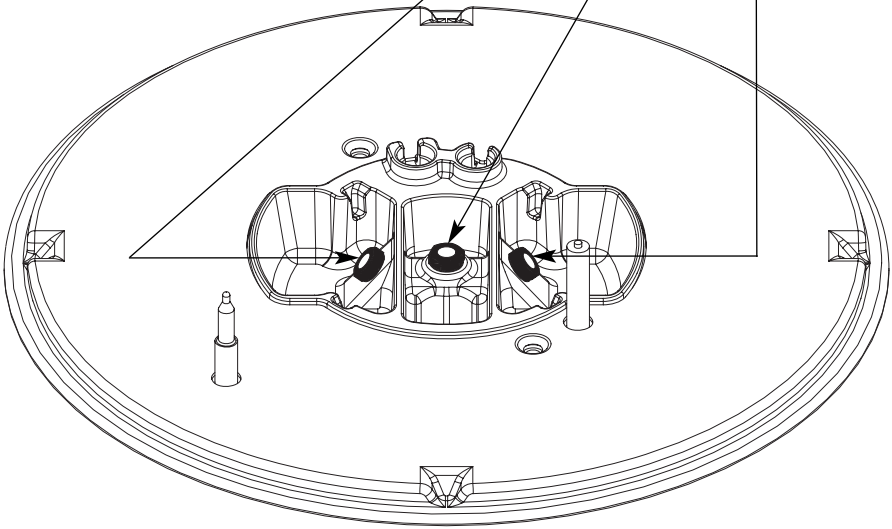



**2 gas burner hob**

- ***Injector markings***

**TRIPLE RING BURNER INJECTOR MARKINGS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Natural Gas** | **092** | **55B** | **092** |
| **Butane/Propane Gas** | **60** | **37** | **60** |

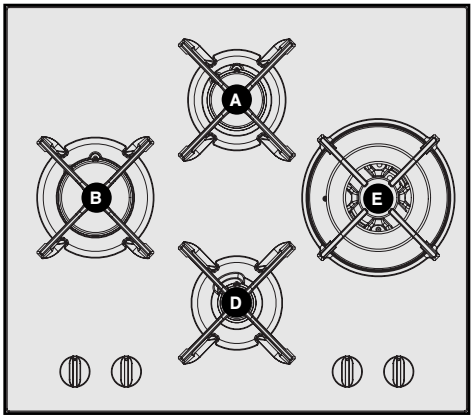


## • *Gas Properties*

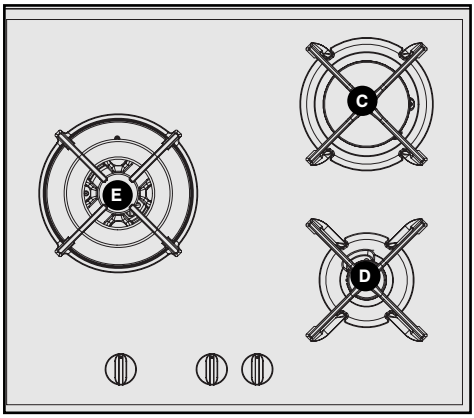
| | | ES - PT - FR | CZ - SK | ES - PT - FR | FR - ES - PT - CZ - SK | FR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Appliance intended to be installed for use with:**<br>**FR.....cat : II2E+3+**<br>**ES - PT .....cat : II2H3+**<br>**CZ - SK .....cat : 2H3B/P** | | **Butane**<br>G30<br>28-30 mbar | **Butane**<br>G30<br>30 mbar | **Propane**<br>G31<br>37 mbar | **Natural gas**<br>G20<br>20 mbar | **Natural gas**<br>G25<br>25 mbar |
| Following hourly rate at 15°C under 1013 mbar: | | | | | | |
| **HIGH-SPEED BURNER** | | | | | | |
| Marking engraved on injector | | **7R** | **7R** | **7R** | **1R** | **1R** |
| Nominal heat release rate | (kW) | 2.15 | 2.15 | 2.15 | 2.25 | 2.25 |
| Reduced heat release rate | (kW) | 0.830 | 0.830 | | 0.870 | 0.870 |
| Hourly rate | (g/hr) | 156 | 156 | 154 | | |
| Hourly rate | (l/hr) | | | | 214 | 249 |
| **SUPER-FAST BURNER** | | | | | | |
| Marking engraved on injector | | **88A** | **88A** | **88A** | **137** | **137** |
| Nominal heat release rate | (kW) | 3.15 | 3.15 | 3.15 | 3.10 | 3.10 |
| Reduced heat release rate (with safety) | (kW) | 0.830 | 0.830 | | 0.870 | 0.870 |
| Hourly rate | (g/hr) | 229 | 229 | | | |
| Hourly rate | (l/hr) | | | 225 | 295 | 343 |
| **SEMI-FAST BURNER** | | | | | | |
| Marking engraved on injector | | **62** | **62** | **62** | **94** | **94** |
| Nominal heat release rate | (kW) | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Reduced heat release rate (with safety) | (kW) | 0.620 | 0.620 | | 0.615 | 0.615 |
| Hourly rate | (g/hr) | 109 | 109 | | | |
| Hourly rate | (l/hr) | | | 107 | 143 | 166 |
| **AUXILIARY BURNER** | | | | | | |
| Marking engraved on injector | | **45** | **45** | **45** | **63** | **63** |
| Nominal heat release rate | (kW) | 0.75 | 0.75 | 0.75 | 0.85 | 0.85 |
| Reduced heat flow | (kW) | 0.300 | 0.300 | | 0.350 | 0.350 |
| Hourly rate | (g/hr) | 55 | 55 | | | |
| Hourly rate | (l/hr) | | | 54 | 81 | 94 |
| **TRIPLE RING BURNER** | | | | | | |
| Marking engraved on injector | | **60/37/60** | **60/37/60** | **60/37/60** | **092/055B/092** | **092/055B/092** |
| Nominal heat release rate | (kW) | 3.25 | 3.25 | 3.25 | 3.60 | 3.60 |
| Reduced heat flow | (kW) | 1.650 | 1.650 | | 1.450 | 1.450 |
| Hourly rate | (g/hr) | 236 | 236 | 232 | | |
| Hourly rate | (l/hr) | | | | 343 | 399 |
| **4 GAS BURNER HOB WITH TRIPLE RING** | | | | | | |
| Total heat release rate | (kW) | 7.65 | 7.65 | 7.65 | 8.20 | 8.20 |
| Maximum flow rate | (g/hr) | 556 | 556 | 547 | | |
| | (l/hr) | | | | 781 | 908 |
| **3 GAS BURNER HOB WITH TRIPLE RING** | | | | | | |
| Total heat release rate | (kW) | 7.15 | 7.15 | 7.15 | 7.55 | 7.55 |
| Maximum flow rate | (g/hr) | 520 | 520 | 511 | | |
| | (l/hr) | | | | 719 | 836 |
| **2 GAS BURNER HOB WITH SUPER FAST** | | | | | | |
| Total heat release rate | (kW) | 4.65 | 4.65 | 4.65 | 4.60 | 4.60 |
| Maximum flow rate | (g/hr) | 338 | 338 | 332 | | |
| | (l/hr) | | | | 438 | 509 |

## • *DESCRIPTION OF THE SURFACE CONTROL PANEL*

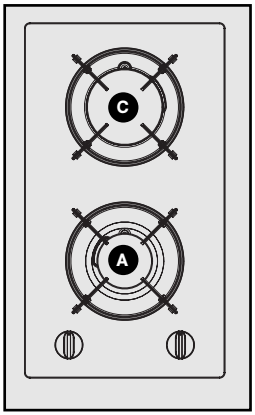
**CFI-4GLSTA***




**CFI-3GLSTA***




**2MCF-2GSAX***




- **A** Semi-fast burner 1.50 kW*
- **B** High-speed burner 2.25 kW*
- **C** Super fast burner 3.10 kW*
- **D** Auxiliary burner 0.85 kW *
- **E** Triple-ring burner 3.6 kW*

* Power obtained with natural gas G20

## • *SWITCHING ON THE GAS BURNERS*

Gas is supplied to each burner via a tap which is opened by pressing and turning the gas control knob anti-clockwise.

The black "●" indicates the closed position.

— Choose the desired burner by using the symbols located near the control knobs (e.g. : right hand side burner ▣).

The control knobs on your hob are fitted with an integrated burner-ignition system.

— To light a burner, press in and turn the control knob anti-clockwise ↶ to the maximum setting ✳+.

— Hold down the control knob to produce a series of sparks until the burner lights.

The setting for more moderate flame intensities is between the ✳+ symbol and the — symbol.

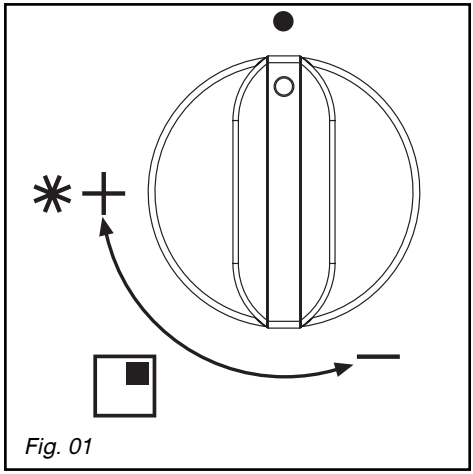


*Fig. 01*

***Tip***

***If a control knob becomes difficult to turn, do not force it. Call the installer for emergency repairs.***

***If the flame is extinguished accidentally, re-ignite as normal following the burner ignition instructions.***

## • *SUITABLE COOKWARE FOR GAS BURNERS*

### • *Which burner should you use for your particular cookware?*

| Cookware diameter | Cookware diameter | Usage |
|---|---|---|
| 20 to 30 cm | Triple ring | |
| 18 to 28 cm | Super fast | Frying - Boiling |
| 16 to 22 cm | High-speed | Searing |
| 12 to 20 cm | Semi-fast | Sauces - Reheating |
| 8 to 14 cm | Auxiliary | Gentle simmer |

***Warning***

***— Adjust the burner flame so that it does not extend beyond the edge of the cookware (Fig. 01).***
***— Do not use cookware with a concave or convex base without the appropriate supports (Fig. 02).***
***— Do not use cookware that partially covers the control knobs (Fig. 03).***
***— Do not leave empty cookware over an ignited gas burner.***
***— Do not use heat regulators, toasters, steel meat grills or stewpots with feet which sit on or contact the glass worktop.***

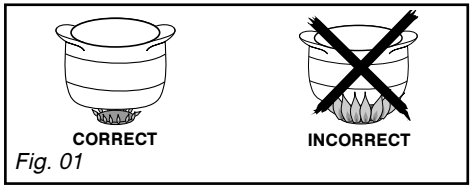


*Fig. 01*

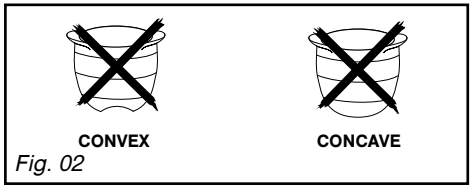


*Fig. 02*

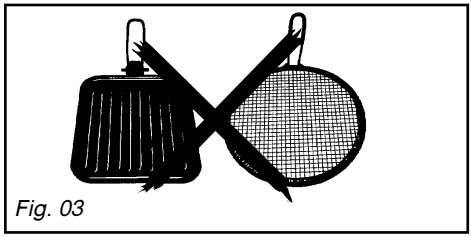


*Fig. 03*

## • *CARING FOR YOUR APPLIANCE*

| MAINTENANCE..... | ACTION | PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED |
|---|---|---|
| Of the spark plugs and injectors | If spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic).<br>The gas injector is located in the centre of the burner in the form of a crucible. Avoid obstructing the injector during cleaning, as this will adversely affect hob performance. Use a safety pin to unclog the injector if it becomes obstructed. | . Small, hard-bristled brush.<br>. Safety pin. |
| Of the pan supports and gas burners | For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before re-using your hob. | . Gentle scouring cream.<br>. Cleaning sponge. |
| Of the glass worktop | - Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use products designed for vitroceramic glass. | - Cleaning sponge.<br>- Special vitroceramic glass products (e.g.: Cera-Clean). |

***Warning***
***- Never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.***
***- WARNING: if a crack appears in the surface, disconnect the appliance from the power supply to prevent any risk of electric shock.***

***Tip***
***— We recommend cleaning hob fittings by hand rather than in a dishwasher.***
**— Do not use an abrasive sponge to clean your hob.**
***— Do not use a steam cleaner.***

## • *DURING USE*

| *PROBLEM:* | *RESOLUTION:* |
|---|---|
| • Burner ignition:<br>No sparks appear when the control knobs are pressed. | . Check the electrical connection.<br>. Check that the spark plugs are clean.<br>. Check that the burners are clean and correctly assembled.<br>. If the hob is clamped to the work top, check that the mounting brackets are not deformed.<br>. Check that the gaskets under the control knobs are not coming out of their inserts. |
| • When pushing in a control knob, sparks appear on all burners simultaneously. | This is normal. The ignition function is centralised and controls all burners simultaneously. |
| • In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. | . Ensure strong air currents are not present in the room.<br>. Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (review the injector markings in the “Changing the Gas Supply” chapter).<br>. Check that the burner power screws are correctly adjusted (refer to the “Changing the Gas Supply” chapter). |
| • The flames look irregular or uneven. | . Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc.<br>. Check that there is enough gas in the cylinder. |
| • The control knobs become hot during cooking. | . Use small saucepans on the burners located closest to the control knobs. Larger saucepans should be placed on the largest burners, which are furthest from the knobs. Saucepan must be correctly positioned in the centre of the burner. Saucepans should not extend over the control knobs. |

## 5 / COOKING CHART

- ***GAS COOKING GUIDE***

| | PREPARATIONS | TIMES | TRIPLE RING | SUPER FAST | FAST | SEMI-FAST | AUXILIARY |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SOUPS** | Broths | 8-10 minutes | X | X | | | |
| | Thick soups | | | | X | | |
| **FISH** | Court-bouillon | 8-10 minutes | X | X | | | |
| | Grilled food | 8-10 minutes | | X | | | |
| **SAUCES** | Hollandaise, Bearnaise | | | | | X | X |
| | Béchamel, Aurore | 10 minutes | | | | X | X |
| **VEGETABLES** | Chicory, spinach | | X | X | | | |
| | Cooked peas | 25-30 minutes | | X | X | | |
| | Provençal tomatoes | 15-20 minutes | | X | X | | |
| | Browned potatoes | | | X | X | | |
| | Pasta | | X | X | | | |
| **MEATS** | Steak | | X | X | | | |
| | Blanquette, Osso-bucco | 90 minutes | | X | | | |
| | Sauteed poultry breasts | 10-12 minutes | | X | | | |
| | Tournedos | 10 minutes | X | X | | | |
| **FRYING** | Chips | | X | X | | | |
| | Fritters | | X | X | | | |
| **DESSERTS** | Rice pudding | 25 minutes | | | | X | X |
| | Fruit compote | | | X | | X | |
| | Crêpes/Pancakes | 3-4 minutes | | X | X | | |
| | Chocolate | 3-4 minutes | | | | | X |
| | Custard | 10 minutes | | | | X | |
| | Coffee (small percolator) | | | | | | X |

## 6 / SOME RECOMMENDATIONS

| | |
|---|---|
| Ignition using the gas safety feature | . Press and hold the control knob for a few seconds after the flame appears in order to trigger the safety system.<br>. If there is a power failure, the burner can be lit by holding a match near the burner and pushing down the relevant control knob at the same time. |
| Use of cookware | . Always use stable, heat resistant cookware with a flat base. |
| General maintenance | . Regularly clean the burners: this is vital to their proper operation and to ensure a stable and regular flame.<br>. Check that the spark plugs are clean. Thoroughly dry the burners and burner covers before replacing them.<br>. Finish cleaning by wiping the glass worktop using a piece of absorbent paper to remove any traces of humidity. |
| Tips | . Once water starts to boil, reduce the burner's heat to prevent overflowing.<br>. Cover your saucepans with lids to save energy. |

***Tip***
***— In all instances, carefully read the instructions booklet for more detailed information.***

## • *SERVICE CALLS*

Any repairs to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on this brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate which is located on the underside of the appliance *(Fig. 01).*

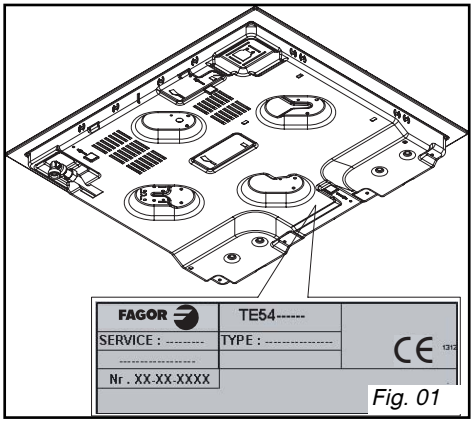


*Fig. 01*

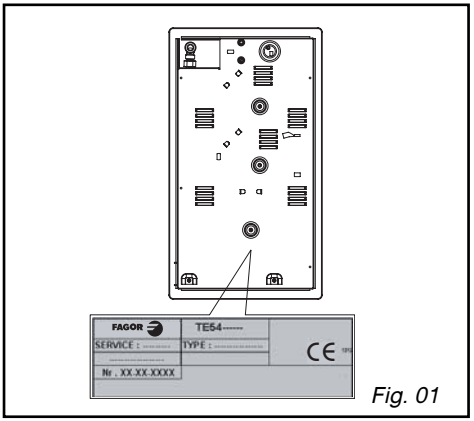


*Fig. 01*

***ORIGINAL PARTS***
During any servicing, request the use of ***genuine replacement parts only.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

We recommend the use of Clearit cleaning products to maintain your appliance.

clearit ***Professional expertise serving individuals.***

Clearit offers professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are sold by your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

**FagorBrandt SAS, tenant-manager – SAS with share capital of 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.**

*Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.*

*Importante: Antes de poner en marcha la placa, lea atentamente esta guía de instalación y utilización para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.*

- Consignas de seguridad — 92
- Respeto del medio ambiente — 93
- Descripción de la placa — 94

1 / INSTALACIÓN DE SU APARATO
- Elección del emplazamiento — 95
- Empotramiento — 95
- Consejos de empotramiento — 96
- Conexión eléctrica — 97
- Conexión gas — 98
- Cambio de gas — 100

2 / UTILIZACIÓN DE SU APARATO
- Descripción de la encimera — 105
- Puesta en marcha de los quemadores de gas — 106
- Recipientes para los quemadores a gas — 107

3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DEL APARATO
- Limpiar el aparato — 108

4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES
- Durante la utilización — 109

5 / CUADRO DE COCCIÓN
- Guía de cocción a gas — 110

6 / ALGUNOS CONSEJOS — 110

7 / SERVICIO TÉCNICO Y RELACIÓN CON EL CONSUMIDOR
- Intervenciones — 111

## • *CONSIGNAS DE SEGURIDAD*

— Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

— El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.

— Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.

— Estas placas de cocción están destinadas exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

— Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las norma vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.

— No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de **LIMPIEZA** o **INFLAMABLES** (sprays o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).

–Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

— Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o a gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.

— Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.

— Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

— Estas placas están marcadas con el sello de conformidad de la **CE**.

— La instalación está reservada a instaladores y técnicos cualificados.

— Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.

— Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

— Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

— La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).

### *Atención*

***Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.***

***Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Técnico y Atención al Consumidor" (esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).***

***ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de alimentación para evitar riesgos de descargas eléctricas.***

Para las ref. siguientes: CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT*
su placa se entrega preinstalada para funcionar con **gas natural**.

Para las ref. siguientes: CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT*
su placa se entrega preinstalada para funcionar con **gas butano.**

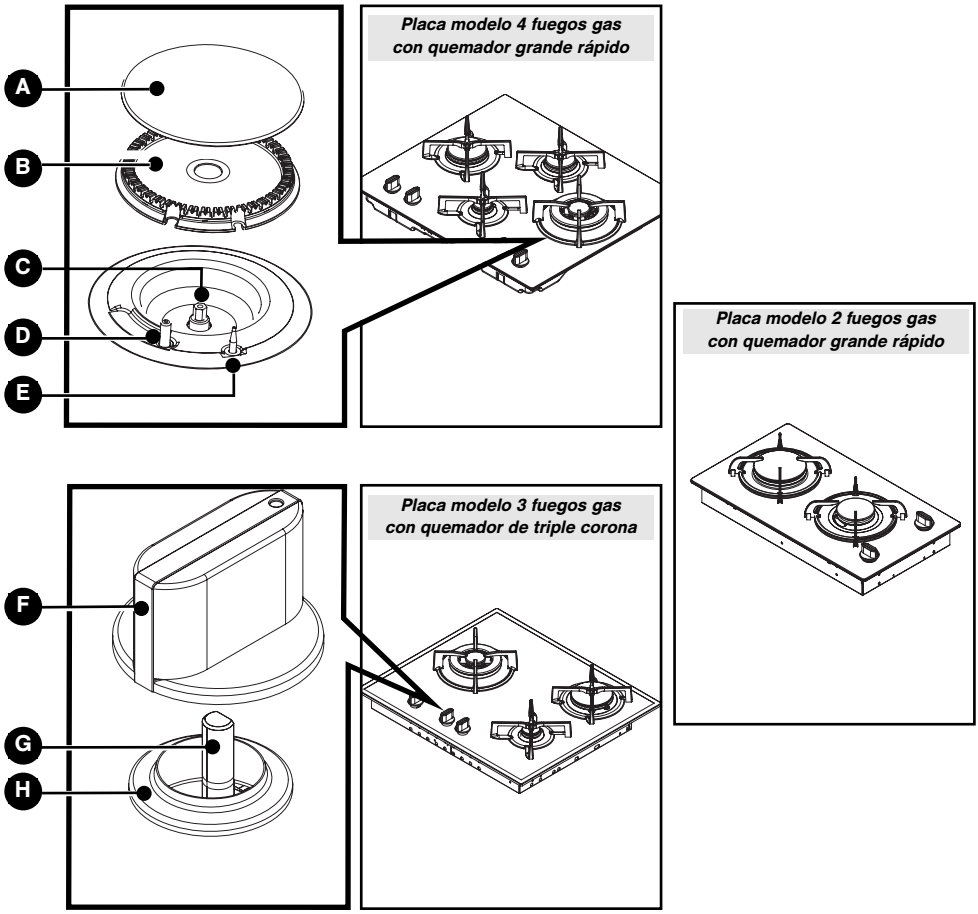
## • *RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE*

– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

– Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

– Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

## • *DESCRIPCIÓN DE LA PLACA*




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Tapa de quemador | **D** | Bujía de encendido | **G** | Válvula |
| **B** | Quemador | **E** | Termopar | **H** | Anillo de estanqueidad |
| **C** | Inyector | **F** | Mando | | |

***Consejo***

***Este manual de instalación y utilización es válido para varios modelos. Podría haber ligeras diferencias en detalles y equipamientos entre su aparato y las descripciones que se presentan.***

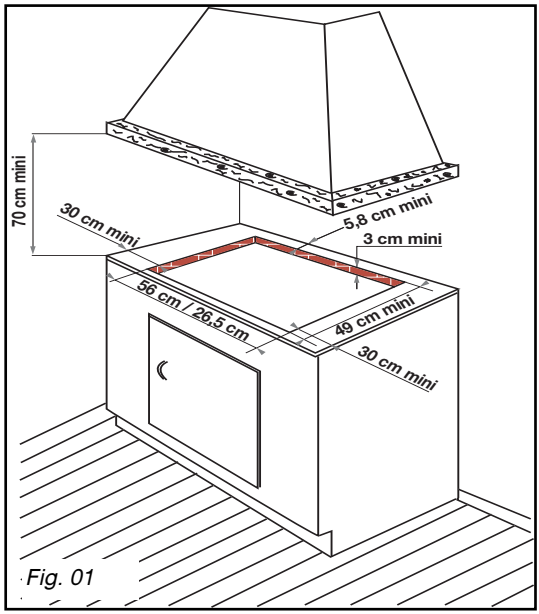


Fig. 01

| APARATO **(modelo 60 cm)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Anchura | Profundidad | Grosor |
| Recorte mueble estándar | 56 cm | 49 cm | según mueble |
| Dimensiones totales sobre la encimera | 71 cm | 52,2 cm | 5 cm |
| Dimensiones totales debajo de la encimera | 55,4 cm | 47 cm | 5,1 cm |

| APARATO **(modelo 30 cm)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Anchura | Profundidad | Grosor |
| Recorte mueble estándar | 26,5 cm | 49 cm | según mueble |
| Dimensiones totales sobre la encimera | 29,3 cm | 52,5cm | 5,4 cm |
| Dimensiones totales debajo de la encimera | 26,3 cm | 47,9 cm | 5,1 cm |

## • *ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO*

El aparato debe estar encastrado en la parte superior de un mueble soporte con un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto de un material que cumpla esta condición.
Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal, éste deberá estar situado obligatoriamente a una distancia comprendida entre los 10 cm y los 15 cm con relación a la parte superior del plano de trabajo. En todo caso, no coloque ningún spray o envase a presión en el compartimiento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad" ").

## • *EMPOTRAMIENTO*

Para garantizar la estanqueidad entre la placa y la superficie de trabajo, pegue la junta incluida en la bolsa antes la instalación de la placa:
Ajústese al esquema *(Fig. 01)*.
— Retire las rejillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores y marque su posición.
– Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar los mandos y las bujías de encendido.
– Para asegurarse de que el cajón y la encimera queden herméticos, pegue la junta de espuma **por todo el perímetro exterior del marco***(Fig. 02*).

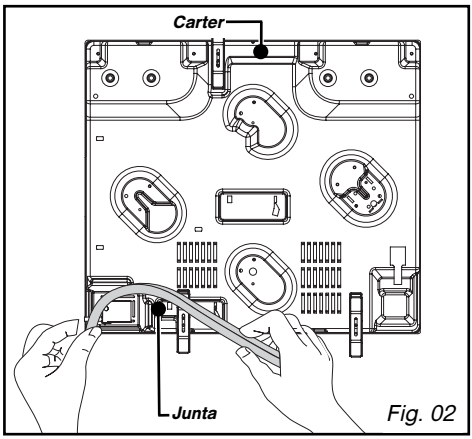


Fig. 02

## • *CONSEJOS DE EMPOTRAMIENTO*

### • *Modelo de 4 fuegos*
***(visto por debajo del marco)***

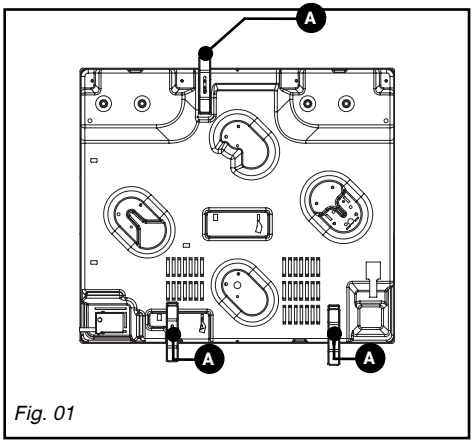



*Fig. 01*

**A** Patillas de fijación

### • *Modelo de 2 fuegos*
***(visto por debajo del marco)***

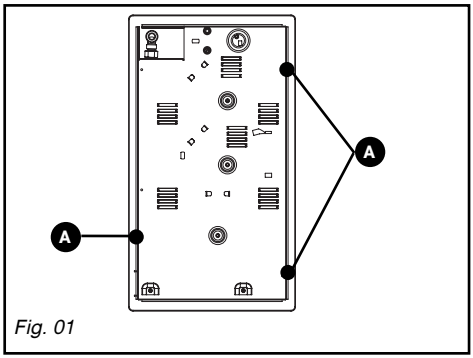



*Fig. 01*

**A** Orificios de fijación

### • *Modelo de 3 fuegos* ***(visto por debajo del marco)***

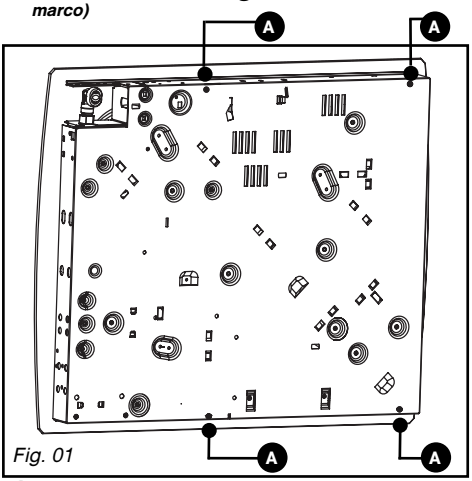



*Fig. 01*

**A** Orificios de fijación

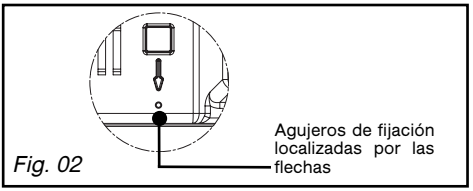



*Fig. 02*

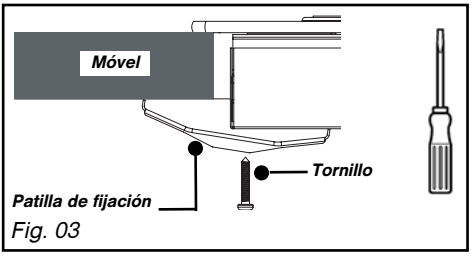



*Fig. 03*

– Coloque la placa en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de tirar de la placa hacia usted.
– Coloque las tapas, los quemadores y las rejillas de soporte de las cacerolas.
Conecte la placa al gas (ver capítulo “Conexión a gas”) y a la electricidad (ver capítulo “Conexión a eléctrica”).

– Puede inmovilizar, si lo desea, la placa por medio de patas de fijación incluidas con los tornillos *(Fig. 01 - Fig. 03)* se fijan a las esquinas del marco. **Utilice siempre los agujeros previstos para ello como muestra el dibujo anterior** *(Fig. 02)***.**
– **Deje de atornillar cuando la brida de fijación comience a deformarse.**
**No utilice un destornillador eléctrico**.

## • *CONEXIÓN ELÉCTRICA*

Su placa (que incluye un cable de tipo H05V2V2-F) debe estar conectada a la red de 220-240 V~ monofásica por el conducto de una toma de corriente de 2 polos + tierra normalizado CEI 60083 o conectada a un dispositivo de corte omnipolar, de conformidad con las normas de instalación en vigor.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

| SECCIÓN DEL CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR | |
|---|---|
| | **220-240 V~ - 50 Hz** |
| Cable H05V2V2F -T90<br>Ref. Posventa:<br>77x9060 | 3 conductores<br>1 de ellos para tierra |
| Sección de los conductores en $mm^2$ | 1 |
| Fusible | 10 A |

### *Atención*

***El cable de protección (verde / amarillo) está conectado a la borna de tierra ⏚ del aparato y debe estar conectado a la borna de tierra ⏚ de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por un cable o un conjunto especial que puede adquirir en la empresa fabricante o en el Servicio Técnico.***

### *Consejo*

***El uso de hornos de gas genera una producción de calor y de humedad en el lugar de instalación. Asegúrese de que la cocina tenga una buena ventilación: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica). Una utilización intensiva y prolongada de la placa puede hacer necesaria una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana o una ventilación más eficaz , aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si ésta existe. (se necesita como mínimo un caudal de aire de 2 $m^3$/h por kW de potencia de gas).***
***Ejemplo : 30 cm - 2 fuegos gas***
***Potencia total : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW***
***4,6 kW x 2 = 9,2 $m^3$/h de caudal mínimo.***

## • *CONEXIÓN GAS*

### • *Observaciones preliminares*

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que, debido a la proximidad de otros elementos calientes, se produzca un calentamiento de la conexión, ésta se deberá realizar con un tubo rígido.
Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), éste no deberá estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni pasar por un lugar en el que pueda obstruirse.

La conexión de gas deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

### • *Gas distribuido por canalización de gas natural*

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

***— Conexión con un tubo rígido*** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado del aparato.

***— Conexión con un tubo flexible metálico***(de acero inoxidable) ***ondulado con extremos mecánicos*** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-121) cuya vida es ilimitada *(Fig. A).*

***— Conexión con un tubo flexible*** de goma reforzado ***con extremos mecánicos*** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-103) cuyo tiempo de vida es de 10 años *(Fig. B).*

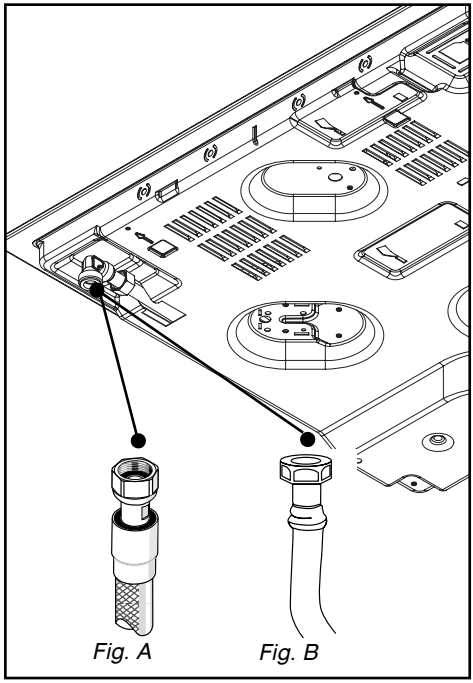


*Fig. A* *Fig. B*

***Atención***
***Al realizar la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:***
***① Cambie la anilla de estanqueidad.***
***② Apriete la tuerca del codo sin superar un par de fuerza de 17 N.m.***

### *• Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano / propano)*

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

***— Conexión con un tubo rígido*** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado del aparato.

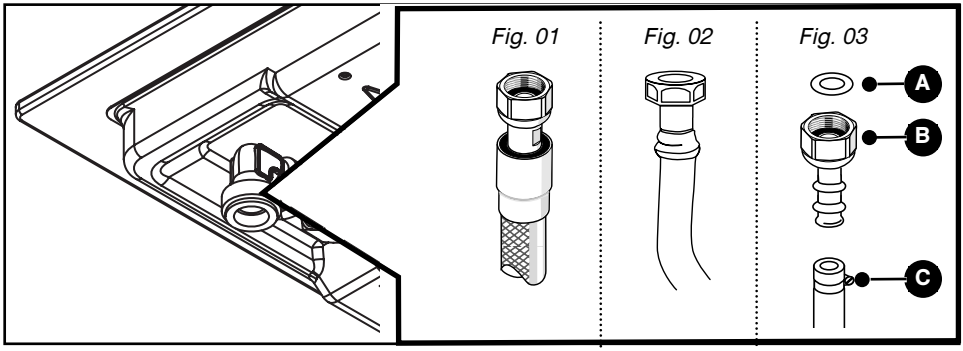
***— Conexión con un tubo flexible metálico*** (de acero inoxidable) ***ondulado con extremos mecánicos*** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-125) cuya vida es ilimitada *(Fig. 01).*

***— Conexión con un tubo flexible*** de goma reforzado ***con extremos mecánicos*** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-112) cuyo tiempo de vida es de 10 años *(Fig. 02).*

En una instalación existente puede utilizarse un tubo flexible equipado con abrazaderas para tubos (de conformidad con la norma XP D 36-110) cuya duración de vida es de 5 años. En ese caso, es necesario utilizar un empalme sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad entre el empalme y el codo de la placa *(Fig. 03).*

***Consejo***
***El Servicio Posventa le proporcionará el empalme y la arandela de estanqueidad.***

***Atención***
***Atornille el extremo con un par que no supere los 25 N.m.***




**A** Anilla de estanqueidad (no incluida)

**B** Extremo (no suministrada)

**C** Abrazadera (no incluida)

***Atención***
***Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya duración de vida esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben sustituirse antes de su fecha límite de utilización (marcada en el tubo). Cualquiera que sea el medio de conexión elegido, asegúrese de su estanqueidad, después de la instalación, con agua con jabón suave.***
***En Francia, debe utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz*** NF GAZ

## • *CAMBIO DE GAS*

***Atención***

***- Para las ref. siguientes: CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT*, su placa se entrega preinstalada para funcionar con gas natural.***

***- Para las ref. siguientes: CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT*, su placa se entrega preinstalada para funcionar con gas butano.***

***Los inyectores necesarios para el cambio de gas están en la bolsa que contiene esta guía.***

En cada cambio del gas, necesitará sucesivamente:
*— Adaptar la conexión de gas*
*— Cambiar los inyectores*
*— Ajustar los ralentís de las llaves*

• **Adaptar la conexión de gas** : consulte el punto ***"Conexión gas".***

• **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

— Retire las rejillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.

**Para el quemador de triple corona:**

— Por favor, utilice una llave para tubos de 7 (no incluida).

**Para los demás quemadores:**

— Por favor, utilice la llave suministrada.

— Desenrosque los inyectores situados en el fondo de cada bote y elimínelos *(Fig. 01).*

— Monte en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de conformidad con lo marcado en los inyectores y la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo ; para ello:

— Atorníllelos primero manualmente hasta bloquear el inyector.

— Apriete a fondo el inyector con ayuda de la llave.

— Haga una línea con un lápiz en la placa del horno en el lugar indicado *(Fig. 02).*

— Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj hasta que la línea aparezca en el otro lado *(Fig. 03).*

***Atención***

***No sobrepase esta línea ya que se puede dañar el producto.***

***Atención***

***No sobrepase esta línea ya que se puede dañar el producto.***

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las rejillas para soporte de cacerolas

***Consejo***

***Cada vez que cambie de gas, marque la casilla correspondiente al nuevo gas que figura en la etiqueta situada en la bolsa . Consulte el párrafo correspondiente "Conexión a gas".***

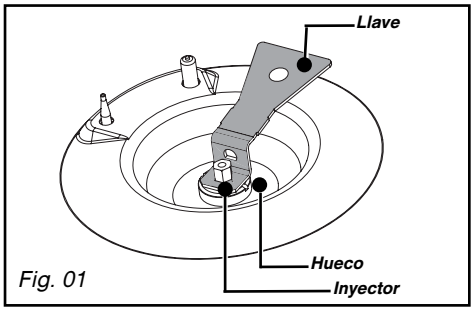


*Fig. 01*

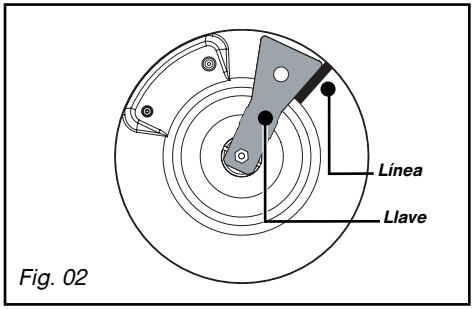


*Fig. 02*

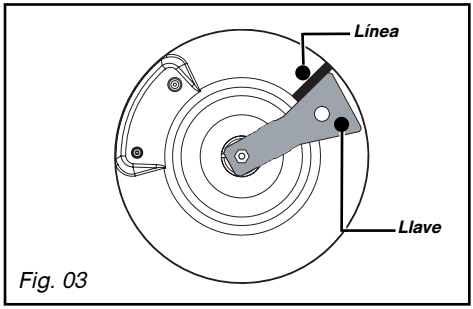


*Fig. 03*

• **Regule los reductores de las válvulas**: se encuentran debajo de los botones *(Fig. 04)*.
— Proceda válvula por válvula.
— Retire los mandos y los anillos de estanqueidad tirando de ellos hacia arriba.

***- Paso del gas natural o gas butano/propano***

- Con ayuda de un pequeño destornillador plano**, atornille a fondo** el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) *(Fig. 05),* **en el sentido de las agujas del reloj**.
- Monte de nuevo los anillos de estanqueidad y los mandos prestando atención al sentido de orientación que deben tener y compruebe que los mandos están bien introducidos.

***- Paso del gas natural al gas butano/propano***

- Desatornille el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) *(Fig. 05)*, utilizando un destornillador plano, dando **2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj.**
- Vuelva a montar los botones.
- Encienda el fuego al máximo y ponga la posición mínima.
- Retire de nuevo el mando, gire el tornillo de regulación **en el sentido de las agujas del reloj** hasta la posición más baja antes de que se extinga la llama.
- Monte de nuevo el anillo de estanqueidad y el mando.
- Realice varias maniobras de abertura máxima a abertura mínima: **la llama se debe apagar**. En caso contrario, afloje el tornillo de ajuste para obtener una buena llama durante estas maniobras.
- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las rejillas de soporte de cacerolas.

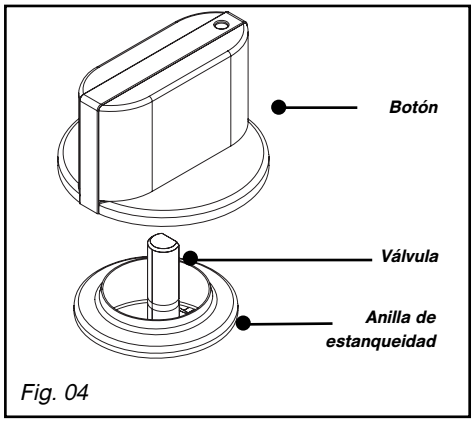


*Fig. 04*

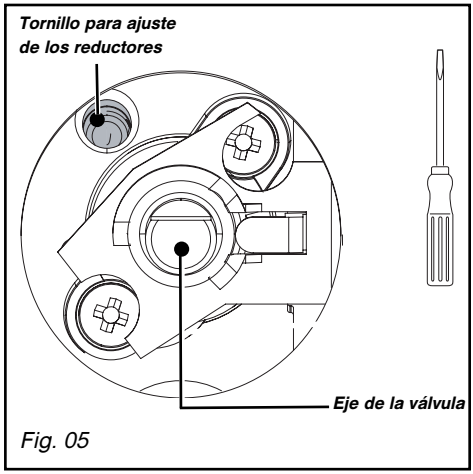
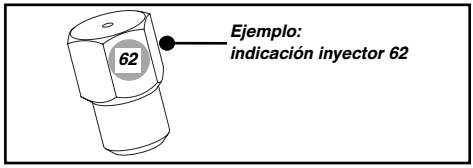


*Fig. 05*

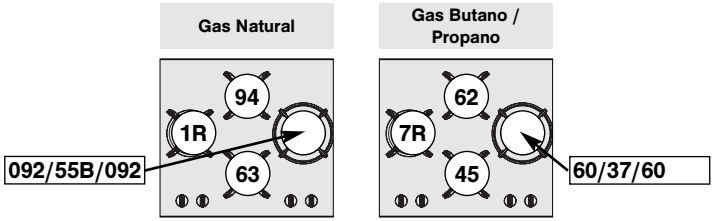
## • *Señalización de los inyectores*

**INDICADOR DE LOS INYECTORES**

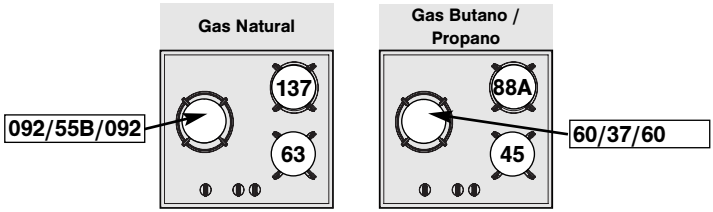
La tabla que figura al lado indica las ubicaciones de los inyectores de su placa de cocción, de acuerdo con el gas que se utilice. Cada número está marcado en el inyector.




**Placa de 4 fuegos de gas con quemador de triple corona**




**Placa de 3 fuegos de gas con quemador de triple corona**

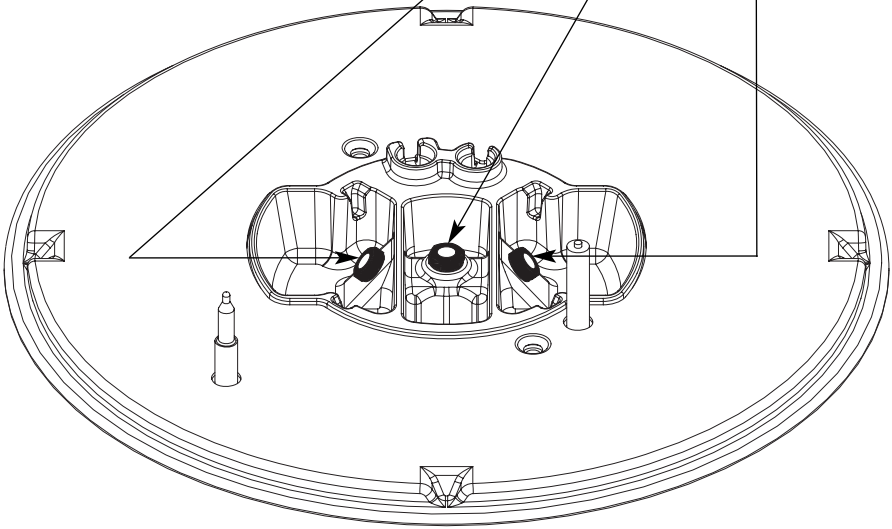



**Placa de 2 fuegos gas**

- ***Señalización de los inyectores***

**LOCALIZACIÓN DE LOS INYECTORES DEL QUEMADOR DE TRIPLE CORONA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Gas Natural** | **092** | **55B** | **092** |
| **Gas Butano / Propano** | **60** | **37** | **60** |

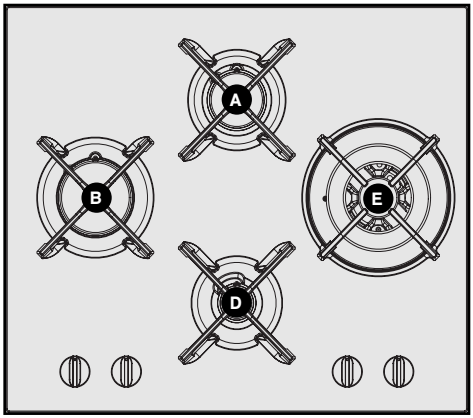


## • *Características gas*

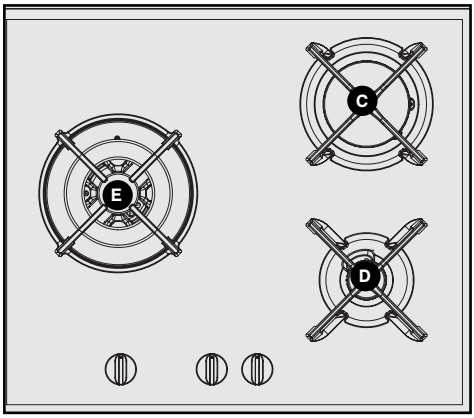
| | | ES - PT - FR | CZ - SK | ES - PT - FR | FR - ES - PT - CZ - SK | FR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Aparato destinado a ser instalado en:** | | **Butano** | **Butano** | **Propano** | **Gas natural** | **Gas natural** |
| **FR.....cat : II2E+3+** | | | | | | |
| **ES - PT .....cat : II2H3+** | | G30 | G30 | G31 | G20 | G25 |
| **CZ - SK .....cat : 2H3B/P** | | 28-30 mbaras | 30 mbar | 37 mbar | 20 mbar | 25 mbaras |
| Caudal horario a continuación a 15°C a 1013 mbaras: | | | | | | |
| **QUEMADOR RÁPIDO** | | | | | | |
| Indicación marcada en el inyector | | **7R** | **7R** | **7R** | **1R** | **1R** |
| Caudal calorífico nominal | (kW) | 2,15 | 2,15 | 2,15 | 2,25 | 2,25 |
| Caudal calorífico reducido | (kW) | 0,830 | 0,830 | | 0,870 | 0,870 |
| Caudal horario | (g/h) | 156 | 156 | 154 | | |
| Caudal horario | (l/h) | | | | 214 | 249 |
| **QUEMADOR GRANDE RÁPIDO** | | | | | | |
| Indicación marcada en el inyector | | **88A** | **88A** | **88A** | **137** | **137** |
| Caudal calorífico nominal | (kW) | 3,15 | 3,15 | 3,15 | 3,10 | 3,10 |
| Caudal calorífico reducido (con seguridad) | (kW) | 0,830 | 0,830 | | 0,870 | 0,870 |
| Caudal horario | (g/h) | 229 | 229 | | | |
| Caudal horario | (l/h) | | | 225 | 295 | 343 |
| **QUEMADOR SEMIRRÁPIDO** | | | | | | |
| Indicación marcada en el inyector | | **62** | **62** | **62** | **94** | **94** |
| Caudal calorífico nominal | (kW) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Caudal calorífico reducido (con seguridad) | (kW) | 0,620 | 0,620 | | 0,615 | 0,615 |
| Caudal horario | (g/h) | 109 | 109 | | | |
| Caudal horario | (l/h) | | | 107 | 143 | 166 |
| **QUEMADOR AUXILIAR** | | | | | | |
| Indicación marcada en el inyector | | **45** | **45** | **45** | **63** | **63** |
| Caudal calorífico nominal | (kW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,85 | 0,85 |
| Caudal calorífico reducido | (kW) | 0,300 | 0,300 | | 0,350 | 0,350 |
| Caudal horario | (g/h) | 55 | 55 | | | |
| Caudal horario | (l/h) | | | 54 | 81 | 94 |
| **QUEMADOR DE TRIPLE CORONA** | | | | | | |
| Indicación marcada en el inyector | | **60/37/60** | **60/37/60** | **60/37/60** | **092/055B/092** | **092/055B/092** |
| Caudal calorífico nominal | (kW) | 3,25 | 3,25 | 3,25 | 3,60 | 3,60 |
| Caudal calorífico reducido | (kW) | 1,650 | 1,650 | | 1,450 | 1,450 |
| Caudal horario | (g/h) | 236 | 236 | 232 | | |
| Caudal horario | (l/h) | | | | 343 | 399 |
| **PLACA DE 4 FUEGOS DE GAS CON QUEMADOR DE TRIPLE CORONA** | | | | | | |
| Caudal calorífico total | (kW) | 7,65 | 7,65 | 7,65 | 8,20 | 8,20 |
| Caudal máximo | (g/h) | 556 | 556 | 547 | | |
| | (l/h) | | | | 781 | 908 |
| **PLACA DE 3 FUEGOS DE GAS CON QUEMADOR DE TRIPLE CORONA** | | | | | | |
| Caudal calorífico total | (kW) | 7,15 | 7,15 | 7,15 | 7,55 | 7,55 |
| Caudal máximo | (g/h) | 520 | 520 | 511 | | |
| | (l/h) | | | | 719 | 836 |
| **PLACA DE 2 FUEGOS GAS CON GRANDE RÁPIDO** | | | | | | |
| Caudal calorífico total | (kW) | 4,65 | 4,65 | 4,65 | 4,60 | 4,60 |
| Caudal máximo | (g/h) | 338 | 338 | 332 | | |
| | (l/h) | | | | 438 | 509 |

## • *DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA*

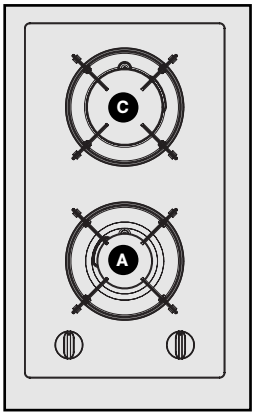
**CFI-4GLSTA***




**CFI-4GLSTA***




**2MCF-2GSAX***




- **A** Quemador semirrápido 1,50 kW*
- **B** Quemador rápido 2,25 kW*
- **C** Quemador grande rápido 3,10 kW*
- **D** Quemador auxiliar 0,85 kW*
- **E** Quemador de triple corona de 3,6 kW*

* Potencias obtenidas con gas natural G20

## • *PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES GAS*

Cada fuego está alimentado por una válvula cuya abertura está hecha pulsando y girando en sentido antihorario.

El punto "●" se corresponde con el cierre de la válvula.

– Seleccione el quemador deseado por usted identificando los símbolos situados cerca de los mandos (por ej.: quemador derecho ).

Su mesa está provista de encendido de los quemadores integrado en los mandos.

– Para encender un fuego, pulse el botón y gírelo en sentido antihorario hasta llegar a la posición máxima ✳+.

– Mantenga el botón pulsado hasta que la chispa encienda la llama.

La regulación del sistema de medida se efectúa entre el símbolo ✳+ y el símbolo —.

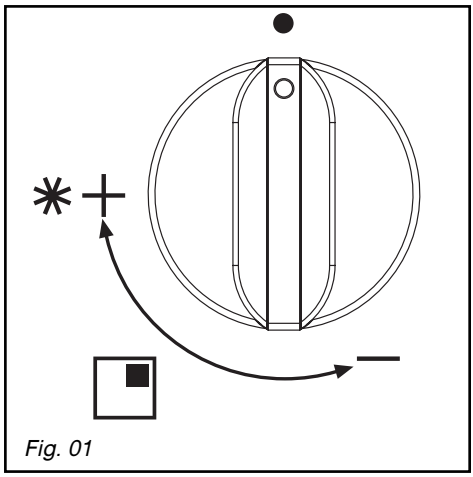


*Fig. 01*

### *Consejo*

***Cuando tenga dificultades para girar un botón, no lo fuerce. Pida con emergencia la intervención de un instalador.***

***Si la llama se apaga accidentalmente, bastará con volver a encenderla normalmente siguiendo las instrucciones de encendido.***

## • *RECIPIENTES PARA LOS QUEMADORES A GAS*

### • *¿Qué quemador emplear según el recipiente utilizado?*

| Diámetro del recipiente | Diámetro del recipiente | Uso |
|---|---|---|
| 20 a 30 cm | corona triple | |
| 18 a 28 cm | Grande rápida | Freír - Hervir |
| 16 a 22 cm | Rápida | Alimentos a soasar |
| 12 a 20 cm | Semirrápida | Salsas - Recalentar |
| 8 a 14 cm | Auxiliar | Cocer a fuego suave |

***Atención***

***— Ajuste la corona de llamas de forma que éstas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)***
***— No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo sin el soporte adecuado (Fig. 02)***
***— No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos (Fig. 03).***
***—No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.***
***— No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio.***

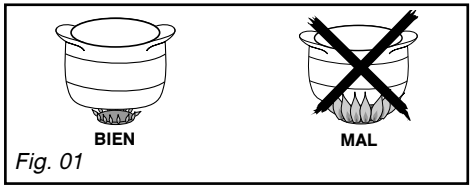


*Fig. 01*

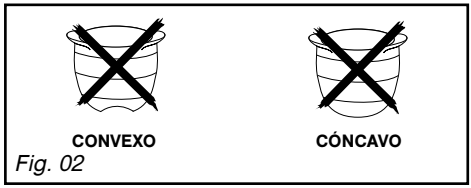


*Fig. 02*

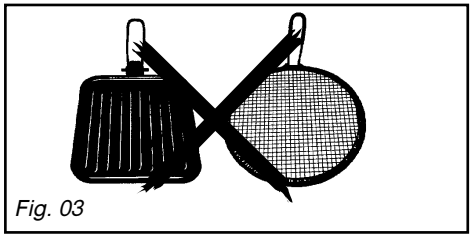


*Fig. 03*

## • *LIMPIAR EL APARATO*

| MANTENIMIENTO DE... | ¿CÓMO PROCEDER? | PRODUCTOS/ACCESORIOS QUE SE DEBEN UTILIZAR |
|---|---|---|
| Las bujías y los inyectores | En caso de suciedad de las bujías de encendido, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico).<br>El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría al rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector. | . Pequeño cepillo de pelo duro.<br>. Imperdible |
| Las rejillas y los quemadores de gas | En caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva y después aclare con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción. | . Crema suave para fregar.<br>. Esponja de baño. |
| La encimera de vidrio | - Limpie con agua caliente y después séquelas. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica. | - Esponja de baño.<br>- Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clean). |

***Atención***

***- No limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga todos los mandos eléctricos o de gas a cero.***

***- ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de alimentación para evitar riesgos de descargas eléctricas.***

***Consejo***

***— Es mejor limpiar a mano los elementos de la placa a hacerlo en el lavavajillas.***

**— No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa.**

***— No utilice un aparato de limpieza a vapor.***

## • *DURANTE LA UTILIZACIÓN*

| *SE DA CUENTA DE QUE:* | *QUÉ HAY QUE HACER:* |
|---|---|
| • Encendido de los quemadores:<br>No se producen chispas cuando pulsa los mandos. | .Compruebe la conexión eléctrica de la placa<br>. Compruebe la limpieza de las bujías de encendido.<br>. Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.<br>. Si la placa está sujeta al plano de trabajo, compruebe que las bridas de fijación no se han deformado.<br>. Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento. |
| •Cuando pulsa los botones, aparecen chispas en todos los fuegos. | Es normal. La función de encendido está centralizada y manda sobre todos los fuegos de manera simultánea. |
| • En modo ralentí, el quemador se apaga o las llamas son demasiado grandes. | . Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación.<br>. Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”).<br>. Compruebe que los tornillos están bien regulados al ralentí (ver párrafo “Cambio de gas”). |
| • Las llamas tienen un aspecto irregular. | . Compruebe la limpieza de los quemadores y los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc.<br>. Compruebe que queda suficiente gas en la bombona. |
| • Durante la cocción, los mandos se calientan. | . Utilice cacerolas pequeñas en los quemadores que se encuentran cerca de los mandos. Los recipientes grandes se deben colocar en los quemadores grandes, los más alejados de los mandos. Coloque la cacerola en el centro del quemador. No debe sobrepasar sobre los mandos. |

## 5 / CUADRO DE COCCIÓN

- ***GUÍA DE COCCIÓN A GAS***

| | PREPARACIONES | TIEMPO | TRIPLE CORONA | GRANDE RÁPIDO | RÁPIDO | SEMI-RÁPIDO | AUXILIAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SOPAS** | Caldos | 8-10 minutos | X | X | | | |
| | Cremas espesas | | | | X | | |
| **PESCADOS** | Caldo corto | 8-10 minutos | X | X | | | |
| | Parrilas | 8-10 minutos | | X | | | |
| **SALSAS** | Holandesa, bearnesa | | | | | X | X |
| | Bechamel, aurora | 10 minutos | | | | X | X |
| **VERDURAS** | Endibias, espinacas | | X | X | | | |
| | Guisantes | 25-30 minutos | | X | X | | |
| | Tomates provenzales | 15-20 minutos | | X | X | | |
| | Patatas doradas | | | X | X | | |
| | Patés | | X | X | | | |
| **CARNES** | Filete | | X | X | | | |
| | Guisado de vitela, Osso-bucco | 90 minutos | | X | | | |
| | Escalope 10-12 minutos | | | X | | | |
| | Solomillos | 10 minutos | X | X | | | |
| **FRITOS** | Patatas fritas | | X | X | | | |
| | Rissóis | | X | X | | | |
| **POSTRES** | Arroz con leche | 25 minutos | | | | X | X |
| | Compotas de fruta | | | X | | X | |
| | Crepes | 3-4 minutos | | X | X | | |
| | Chocolate | 3-4 minutos | | | | | X |
| | Natillas | 10 minutos | | | | X | |
| | Café (cafetera pequeña) | | | | | | X |

## 6 / ALGUNOS CONSEJOS

| | |
|---|---|
| Encendido con seguridad gas | Para activar el sistema de seguridad, mantenga el mando completamente presionado durante unos segundos después de que haya aparecido la llama.<br>. Si se produce un corte de corriente, se puede encender el quemador acercando una cerilla y manteniendo al mismo tiempo pulsado el mando correspondiente. |
| Utilización de los recipientes | . Utilice siempre recipientes estables, con fondo plano y resistentes al calor. |
| Mantenimiento general | . Limpie periódicamente los quemadores: es esencial para que funcionen correctamente y para que la llama sea estable y regular.<br>. No se olvide de las bujías de encendido. Antes de volverlos a colocar, seque bien los quemadores y las tapas de los quemadores.<br>. Termine la limpieza pasando un papel absorbente por encima del vidrio para eliminar restos de humedad. |
| Trucos | . Cuando el agua comience a hervir, reduzca la fuerza del quemador para limitar el riesgo de salpicaduras.<br>. Ponga la tapa en las cacerolas: es un ahorro. |

***Consejo***
***— En cualquier caso, para más información, lea atentamente todas las páginas del manual.***

## • *INTERVENCIONES*

Las posibles intervenciones en su aparato deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características pegada bajo el aparato *(Fig. 01).*

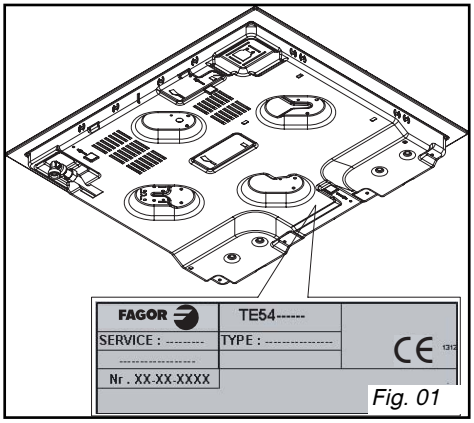


*Fig. 01*

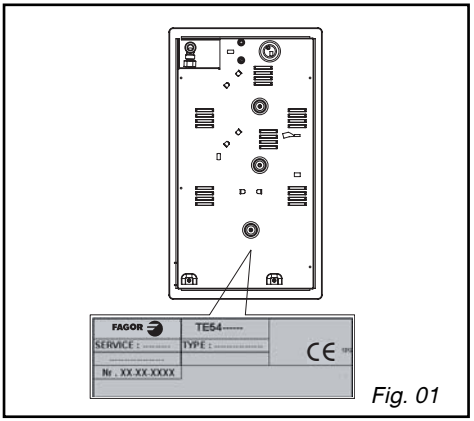


*Fig. 01*

***PIEZAS ORIGINALES***

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente ***piezas de recambio certificadas originales.***

Para mantener en buen estado su aparato, le1 recomendamos que utilice los productos de limpieza Clearit.

***La experiencia de profesionales al servicio de los particulares.***

Clearit le propone productos profesionales y soluciones adecuadas para el mantenimiento cotidiano de sus aparatos electrodomésticos y su cocina.
Los podrá encontrar a la venta en su distribuidor habitual, junto con toda una línea de productos accesorios y consumibles.

**FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS con capital social de 20. 000. 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.**

*Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.*

***Belangrijk**: voordat u uw apparaat start, dient u deze installatie- en gebruiksgids aandachtig te lezen om er sneller mee te leren werken.*

- Veiligheidsaanwijzingen 114
- Respect voor het milieu 115
- Beschrijving van uw apparaat 116

1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT
- Keuze van de plaats 117
- Inbouw 117
- Inbouwtips 118
- Elektrische aansluiting 119
- Gasaansluiting 120
- Vervanging van het gas 122

2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT
- Beschrijving van de bovenzijde 127
- In werking stellen van de gasbranders 128
- Recipiënten voor de gasbranders 129

3 / GEWOON ONDERHOUD VAN UW APPARAAT
- Onderhoud van uw apparaat 130

4 / SPECIALE MEDEDELINGEN EN INCIDENTEN
- Tijdens het gebruik 131

5 / KOOKTABEL
- Handleiding voor koken met gas 132

6 / ENKELE TIPS 132

7 / SERVICEDIENST EN KLANTENRELATIE
- Ingrepen 24

## • *VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

— Deze kookplaat is bestemd voor particulier gebruik in een huishoudelijke omgeving.

— Dit apparaat dient overeenkomstig de geldende voorschriften te worden geïnstalleerd en in een goed geventileerde ruimte te worden gebruikt. Raadpleeg deze gids alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken.

— Het gebruik ervan moet onder toezicht gebeuren.

— Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

— Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor rookgassen. Het dient volgens de geldende voorschriften te worden geïnstalleerd en aangesloten. Met speciale aandacht voor de ventilatievoorschriften.

— Berg in het meubel onder de kookplaat geen **REINIGINGSPRODUCTEN** of **BRANDBARE PRODUCTEN** op (spuitbussen of recipiënten onder druk, papier, receptenboeken, ...).

– Als u een schuiflade gebruikt onder de kookplaat, adviseren wij u hier geen hittegevoelige voorwerpen in te bewaren (plastic, papier, spuitbussen enz.).

— Uw kookplaat moet losgekoppeld zijn van het elektriciteits- of gasnet vóór elke ingreep.

— Wanneer elektrische apparaten aangesloten worden op een stopcontact, dient u na te gaan of de voedingskabel niet in contact komt met de warme zones.

— Uit veiligheidsoverwegingen moet men na gebruik de hoofdkraan van de gasleiding of de kraan van de butaan- of propaanfles dichtdraaien.

— Het conformiteitsmerk **CE** is op deze platen aangebracht.

— De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te worden uitgevoerd.

— Zorg er vóór de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (aard en druk van gas) overeenkomen met de afstelling van het apparaat.

— Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of na voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.

Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

— Dit apparaat is niet bestemd om in werking te worden gesteld door middel van een externe schakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem.

— Deze plaat is overeenkomstig de norm EN 60335-2-6 wat betreft het warm worden van meubels en klasse 3 wat betreft de installatie (volgens de norm EN 30-1-1).

***Let op***

***De afstelvoorwaarden worden aangegeven op een label in het plastic zakje en op de verpakking.***

***Om de referenties van het apparaat in de toekomst makkelijk terug te vinden, raden wij u aan deze op de pagina "Servicedienst en Klantenrelaties" te schrijven (op deze pagina wordt tevens de plaats op het apparaat beschreven waar u de referenties kunt vinden).***

***WAARSCHUWING: wanneer het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat van de voeding los te koppelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.***

Voor de volgende ref.: CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT*
werkt uw kookplaat standaard met **aardgas**.

Voor de volgende ref.: CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT*
werkt uw kookplaat standaard met **butagas.**

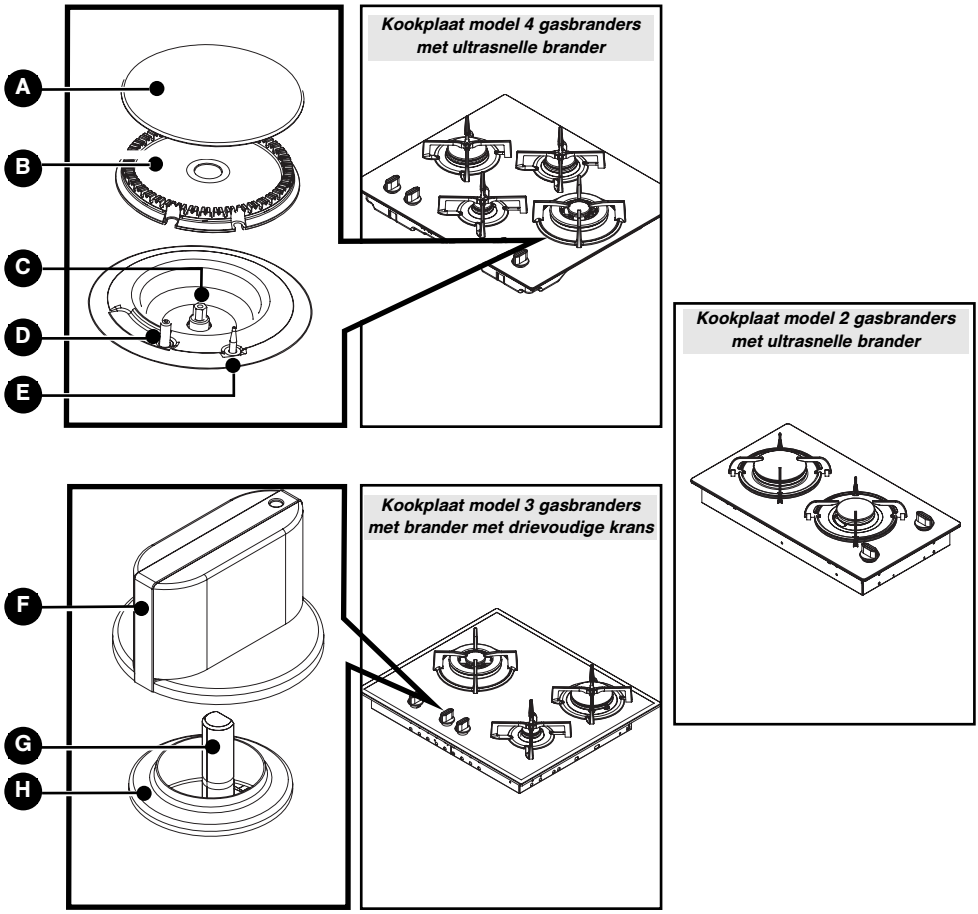
## • *RESPECT VOOR HET MILIEU*

–Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. Zo kan uw fabrikant de apparaten optimaal en overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval recyclen. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

## • *BESCHRIJVING VAN UW KOOKPLAAT*




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Branderkapje | **D** | Elektrische ontsteking | **G** | Kraan |
| **B** | Branderkop | **E** | Thermokoppel | **H** | Dichtingsring |
| **C** | Injector | **F** | Bedieningsknop | | |

***Advies***

***Deze installatie- en gebruiksgids is voor meerdere modellen geldig. Er kunnen kleine verschillen bestaan tussen uw apparaat en de beschrijvingen in deze gids.***

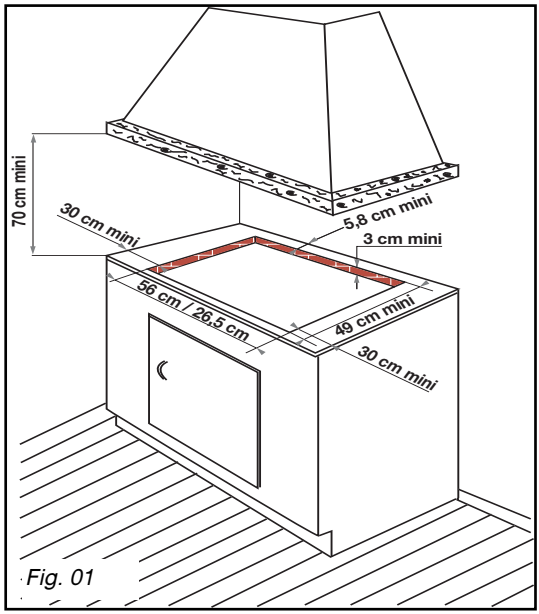


Fig. 01

| APPARAAT **(model van 60 cm)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Breedte | Diepte | Dikte |
| Uitsnijding standaard-meubel | 56 cm | 49 cm | naargelang meubel |
| Globale afmetingen boven het werkblad | 71 cm | 52,2 cm | 5 cm |
| Globale afmetingen onder het werkblad | 55,4 cm | 47 cm | 5,1 cm |

| APPARAAT **(model van 30 cm)** | | | |
|---|---|---|---|
| | Breedte | Diepte | Dikte |
| Uitsnijding standaard-meubel | 26,5 cm | 49 cm | naargelang meubel |
| Globale afmetingen boven het werkblad | 29,3 cm | 52,5 cm | 5,4 cm |
| Globale afmetingen onder het werkblad | 26,3 cm | 47,9 cm | 5,1 cm |

## • *KEUZE VAN DE PLAATS*

Het apparaat moet worden ingebouwd in het blad van een draagmeubel van minimaal 3 cm dik, van hittebestendig materiaal of ermee bekleed zijn.
Om het keukengerei vrij te kunnen gebruiken, mag zich links en rechts van de kookplaat, op minder dan 30 cm afstand, geen meubel of wand bevinden.

Een eventuele horizontale wand onder de kookplaat moet zich tussen 10 cm en 15 cm onder de bovenkant van het werkblad bevinden. Berg in ieder geval geen spuitbus of recipiënt onder druk op in het eventuele compartiment onder de kookplaat (zie hoofdstuk "Veiligheidsaanwijzingen").

## • *INBOUW*

Voor een goede afdichting tussen kookplaat en werkblad lijmt u de bijgeleverde afdichting op de kookplaat alvorens deze te installeren: Zie schema *(fig. 01)*.
– Verwijder de pannendragers, de branderdoppen en de branderkoppen.
– Indien de kabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de aftersalesservice of een persoon van vergelijkbare kwalificatie. Dit om gevaar te voorkomen.

– Om de dichtheid tussen het carter en het werkblad te garanderen, dient u het schuim aan te brengen **op de omtrek van het carter** *(fig. 02)*.

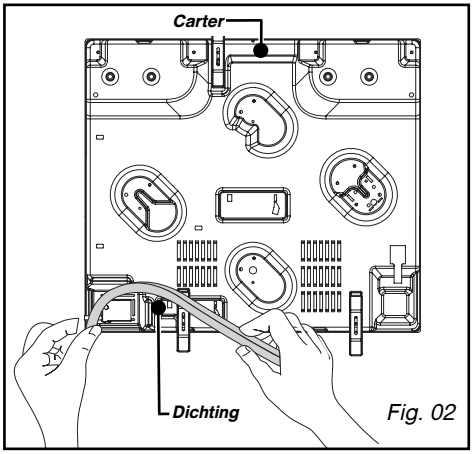


Fig. 02

## • *INBOUWTIPS*

### • *Model met 4 branders*
***(bovenaanzicht van het carter)***

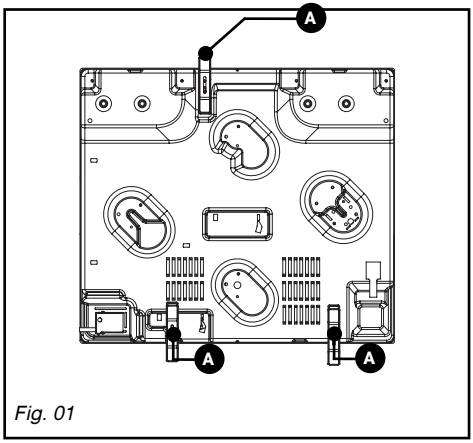



*Fig. 01*

**A** Bevestigingshaken

### • *Model met 2 branders*
***(bovenaanzicht van het carter)***

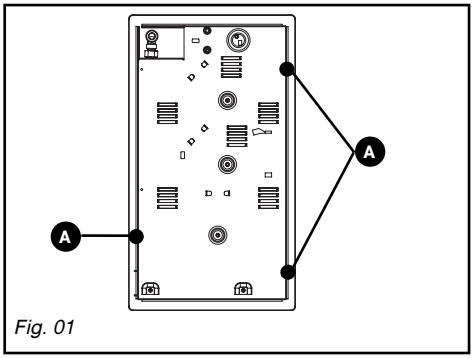



*Fig. 01*

**A** Bevestigingsgaten

– Leg de kookplaat in de uitsparing van het draagmeubel en trek de plaat naar u toe.
– Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers op hun plaats.
Sluit het gas (zie hoofdstuk “Gasaansluiting”) en de elektriciteit aan (zie hoofdstuk “Elektrische aansluiting”).

### • *Model met 3 branders* ***(bovenaanzicht van het carter)***

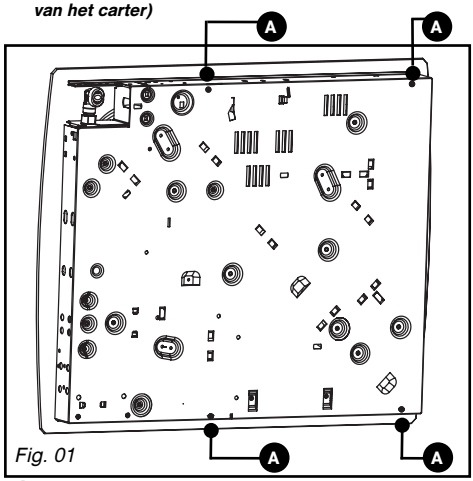



*Fig. 01*

**A** Bevestigingsgaten

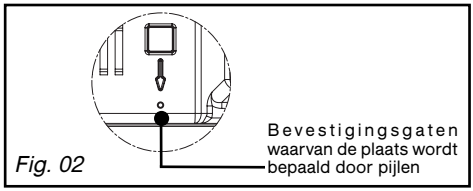



*Fig. 02*

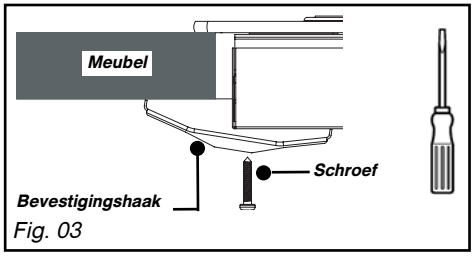



*Fig. 03*

– U kunt, indien gewenst, de kookplaat immobiliseren met bevestigingshaken die samen met de schroeven geleverd worden *(fig. 02)*, op de hoeken van het carter. **U moet de gaten gebruiken volgens bovenstaande tekening** *(fig. 02)***.**
**– Stop met schroeven wanneer het kozijnanker begint te vervormen.**
**Geen elektrische schroevendraaier gebruiken**.

## • *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

Uw kookplaat (die wordt geleverd met een kabel van het type H05V2V2-F) moet worden aangesloten op het eenfasige net van 220-240 V~ door middel van een tweepolig stopcontact + genormaliseerde aarding overeenkomstig de norm CEI 60083, of worden verbonden met een omnipolaire schakelaar overeenkomstig de geldende voorschriften.

Het stopcontact dient na de installatie toegankelijk te zijn.

| DOORSNEDE TE GEBRUIKEN KABEL | |
|---|---|
| | **220-240 V~ - 50 Hz** |
| Kabel H05V2V2F - T90<br>Ref. servicedienst: 77x9060 | 3 geleiders waaronder<br>1 voor de aarding |
| Doorsnede van de geleiders in $mm^2$ | 1 |
| Zekering | 10 A |

## • *GASAANSLUITING*

### • *Opmerkingen vooraf*

Als de kookplaat boven een oven of in de nabijheid van andere verwarmende elementen is geïnstalleerd, kan de aansluiting warm worden; u moet dan een harde buis gebruiken.
Als u een flexibele slang of buis gebruikt (voor butagas) mag deze niet in aanraking komen met een verplaatsbaar gedeelte van het meubel of op een vaak overvolle plaats worden geplaatst.

De gasaansluiting dient overeenkomstig de geldende lokale voorschriften te worden geïnstalleerd.

### • *Gas verdeeld via aardgasleiding,*

Voor uw veiligheid kiest u uitsluitend een van de volgende 3 aansluitingen:

— ***Aansluiting met harde buis*** in koper met schroefbare mechanische uiteinden (conform gas G1/2). Breng de aansluiting direct op het uiteinde van de aansluitbocht van het apparaat tot stand.

— ***Aansluiting met metalen slang*** (roestvrij staal)***, golvend met schroefbare mechanische*** uiteinden (conform de norm NF D 36-121) met onbeperkte levensduur *(fig. A).*

— ***Aansluiting met slang*** in versterkt rubber ***met schroefbare mechanische*** uiteinden (conform de norm NF D 36-103) met een levensduur van 10 jaar *(fig. B).*

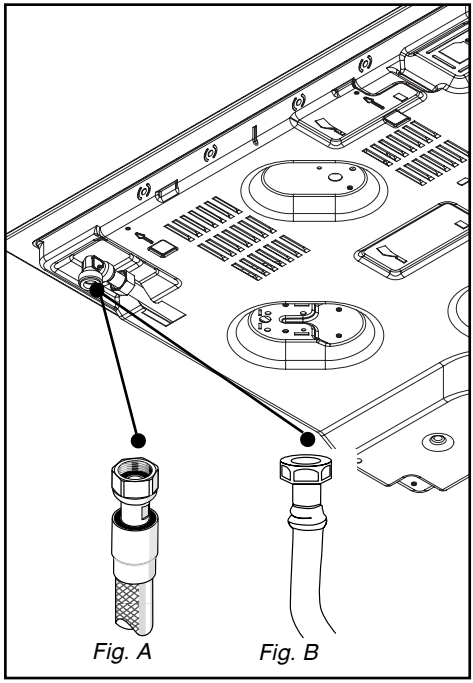


*Fig. A* *Fig. B*

***Let op***
***Indien u voor de gasaansluiting van uw kookplaat de richting van de aansluitbocht op het apparaat moet veranderen:***
***① Het afdichtingsschijfje vervangen.***
***② Draai de moer van de elleboog vast met een koppel van maximaal 17 N.m.***

## • *Gas verdeeld via fles of reservoir (buta-/propaangas)*

Voor uw veiligheid kiest u uitsluitend een van de volgende 3 aansluitingen:

***— Aansluiting met harde buis*** in koper met schroefbare mechanische uiteinden (conform gas G1/2). Breng de aansluiting direct op het uiteinde van de aansluitbocht van het apparaat tot stand.

***— Aansluiting met metalen slang*** (roestvrij staal)**,** ***golvend met schroefbare mechanische*** uiteinden (conform de norm NF D 36-125) met onbeperkte levensduur *(fig. 01).*

***— Aansluiting met slang*** in versterkt rubber ***met schroefbare mechanische*** uiteinden (conform de norm XP D 36-112) met een levensduur van 10 jaar *(fig. 02).*

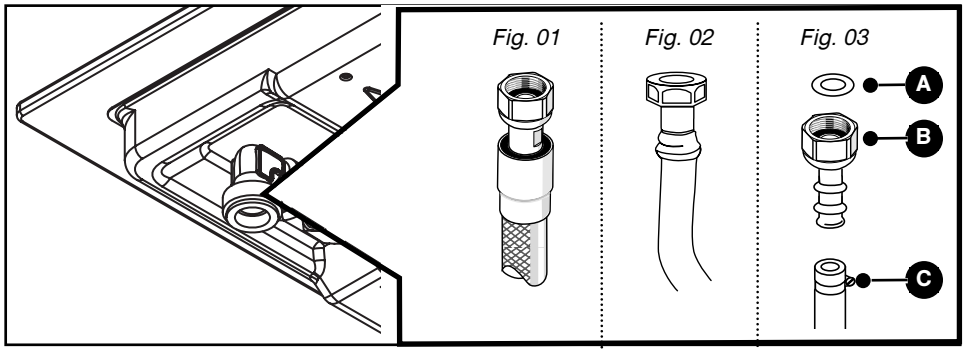
In een bestaande installatie kan een slang voorzien van aansluitklemmen (conform de norm XP D 36-110) met een levensduur van 5 jaar gebruikt worden. In dat geval is het noodzakelijk een afdichtingsschijfje te plaatsen tussen het uiteinde en de elleboog van de kookplaat *(fig. 03).*

### *Advies*

***U vindt het uiteinde en het afdichtingsschijfje bij de dichtstbijzijnde servicedienst.***

### *Let op*

***Schroef vast met een koppel van maximaal 25 N.m.***




**A** Afdichtingsschijfje (niet geleverd)

**B** Ulteinde (niet geleverd)

**C** Aansluitklem (niet geleverd)

### *Let op*

***Alle slangen en buizen met een beperkte levensduur mogen maximaal 2 meter lang zijn en moeten over hun hele lengte controleerbaar zijn. Ze moeten voor hun uiterste gebruiksdatum vervangen worden (aangebracht op de buis of slang). Zorg ongeacht de gekozen manier van aansluiting voor een goede dichtheid na de installatie, aan de hand van zeepsop.***
***In Frankrijk gebruikt u een buis of slang met de markering NF Gaz*** NF GAZ

## • *VERANDEREN VAN GAS*

***Let op***

***- Voor de volgende ref.: CFI-4GLSTANAT* - CFI-3GLSTANAT*, werkt uw kookplaat standaard met aardgas.***

***- Voor de volgende ref.: CFI-4GLSTABUT* - CFI-3GLSTABUT* - 2MCF-2GSAXBUT*, werkt uw kookplaat standaard met butagas.***

***De injectors die nodig zijn voor de verandering van gas bevinden zich in het zakje met deze handleiding.***

Telkens u van gas verandert, moet u opeenvolgend:
*— De gasaansluiting aanpassen*
*— De injectors veranderen*
*— De kranen regelen.*

• **De gasaansluiting aanpassen**: raadpleeg de paragraaf ***"Gasaansluiting".***

• **De injectors veranderen** als volgt:
— Verwijder de roosters, kapjes en koppen van alle branders.

**Voor de brander met drievoudige krans:**
— Gebruik een buistang van 7 (niet geleverd).
**Voor de andere branders:**
— Gebruik de geleverde sleutel.

— Schroef de injectors los onderaan elke pot en verwijder ze *(fig. 01).*
— Monteer op hun plaats de overeenkomstige gasinjectors, conform de referenties van de injectors en de tabel met gaskenmerken op het einde van het hoofdstuk . Doe het volgende:
— Schroef ze eerst handmatig vast tot de injector blokkeert.
— Zet de sleutel volledig op de injector.
— Teken een lijn af op de plaat met behulp van een potlood, op de aangegeven plaats *(fig. 02).*
— Draai de sleutel met de wijzers van de klok mee tot de lijn aan de andere kant verschijnt*(fig. 03).*

***Let op***
***Overschrijd deze limiet niet, omdat dit het product kan beschadigen.***

***Let op***
***Overschrijd deze limiet niet, omdat dit het product kan beschadigen.***

- Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers op hun plaats

***Advies***
***Bij elke verandering van gas dient u het bijbehorende vakje aan te kruisen op het etiket dat u in het zakje vindt. Raadpleeg de overeenkomstige paragraaf "Gasaansluiting".***

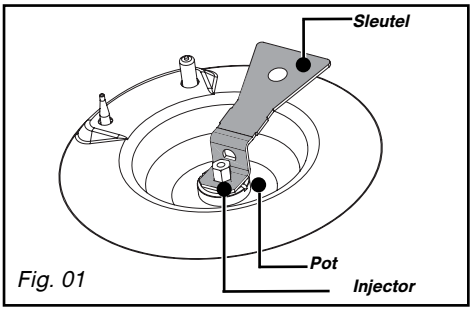


*Fig. 01*

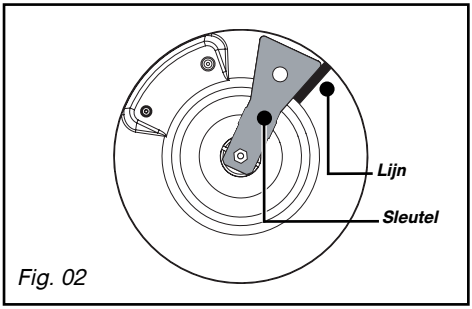


*Fig. 02*

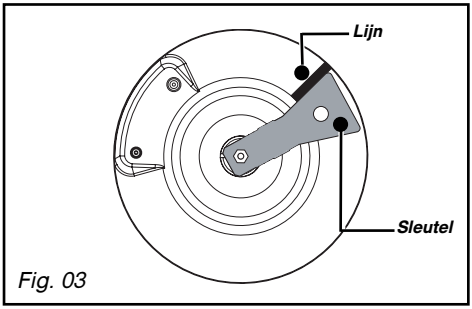


*Fig. 03*

• **De kranen regelen**: deze bevinden zich onder de knoppen *(fig. 04)*.
— Ga kraan na kraan te werk.
— Verwijder de knoppen en dichtingsringen door ze naar boven te trekken.

***- Overschakeling van aardgas op buta-/propaangas.***

- Gebruik een kleine platte schroevendraaier **om** de regelschroef van het element in messing (geel) volledig vast te draaien *(fig. 05)*, **met de wijzers van de klok mee.**
- Hermonteer de dichtingsringen en knoppen en let op hun richting. Zorg ervoor dat de knoppen goed aangebracht zijn.

***- Overschakeling buta-/propaangas op aardgas***

- Draai de regelschroef van het element in messing (geel) los *(fig. 05)*, met behulp van een kleine platte schroevendraaier. Draai **2 slagen tegen de wijzers van de klok in.**
- Hermonteer de knop.
- Zet de brander aan op de maximale stand en verminder dan.
- Verwijder nogmaals de knop en draai de regelschroef **met de wijzers van de klok mee** tot de laagste stand voor het doven van de vlammen.
- Hermonteer de dichtingsring en knop.
- Ga meerdere keren van het maximumdebiet naar een lager debiet: **de vlam mag niet doven**; zo niet wordt de regelschroef losgedraaid om tijdens deze handelingen een goede vlam in stand te houden.
- Zet de branderkoppen, branderdoppen en de pannendragers op hun plaats.

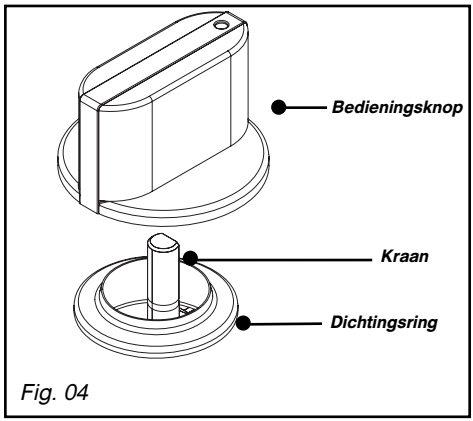


*Fig. 04*

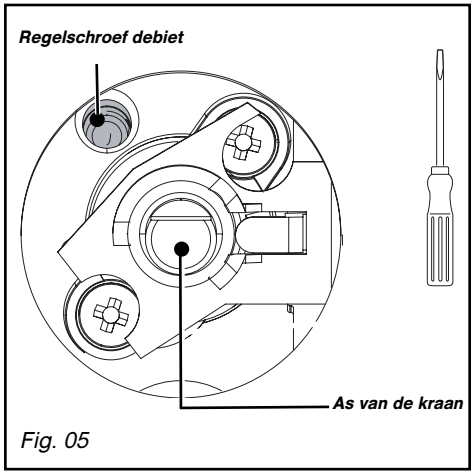
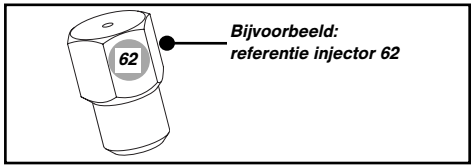


*Fig. 05*

## • *Plaatsbepaling injectors*

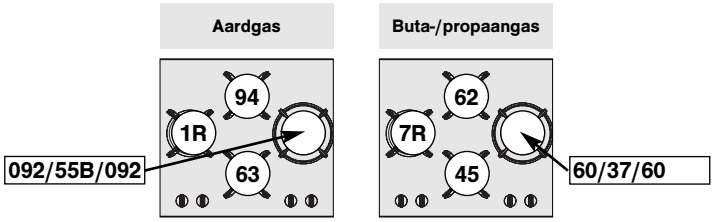
**PLAATSBEPALING INJECTORS**

De tabel hiernaast geeft de plaats van de injectors op het apparaat aan naargelang van het gebruikte gas.
Elk nummer is op de injector aangegeven.

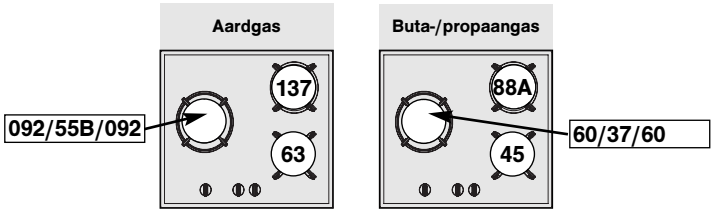



De tabel hiernaast geeft de plaats van de injectors op het apparaat aan naargelang van het gebruikte gas. Elk nummer is op de injector aangegeven.

**Kookplaat met 4 gasbranders met drievoudige krans**




**Kookplaat met 3 gasbranders met drievoudige krans**

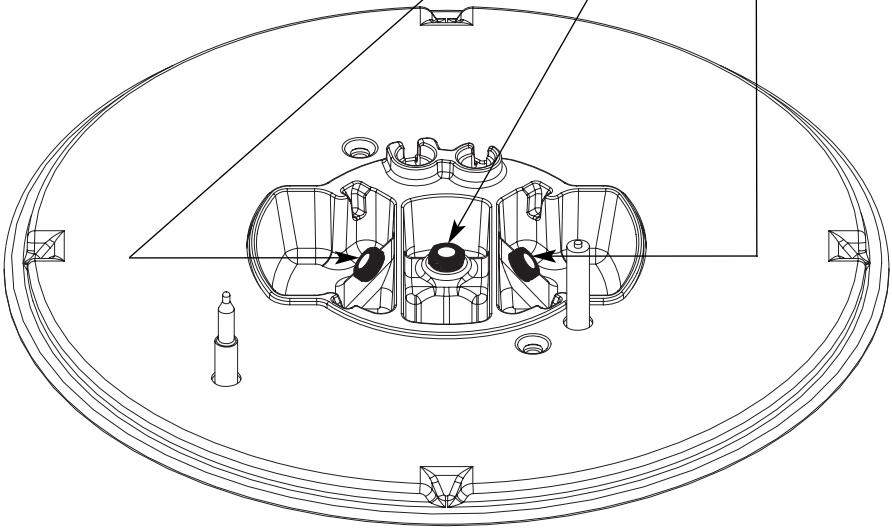



**Kookplaat met 2 gasbranders**

- ***Plaatsbepaling injectors***

**PLAATSBEPALING VAN DE INJECTORS VAN DE BRANDER MET DRIEVOUDIGE KRANS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aardgas** | **092** | **55B** | **092** |
| **Buta-/propaangas** | **60** | **37** | **60** |

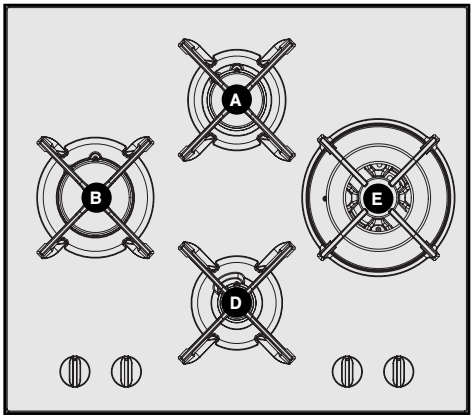


## • *Gaskenmerken*

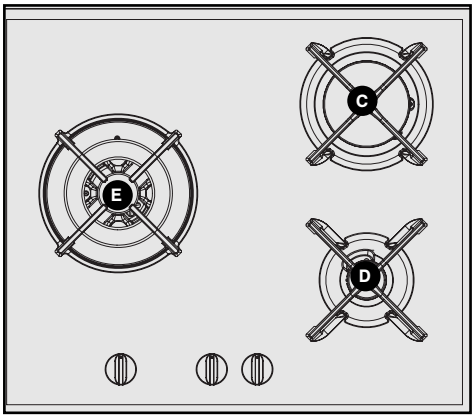
| | | ES - PT - FR | CZ - SK | ES - PT - FR | FR - ES - PT - CZ - SK | FR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Apparaat bestemd voor installatie met:** | | **Butaan** | **Butaan** | **Propaan** | **Aard-gas** | **Aard-gas** |
| **FR.....cat.: II2E+3+** | | | | | | |
| **ES - PT .....cat.: II2H3+** | | G30 | G30 | G31 | G20 | G25 |
| **CZ - SK .....cat.: 2H3B/P** | | 28-30 mbar | 30 mbar | 37 mbar | 20 mbar | 25 mbar |
| Uurdebiet hieronder bij 15 °C en 1013 mbar: | | | | | | |
| **SNELLE BRANDER** | | | | | | |
| Referentie gemarkeerd op injector | | **7R** | **7R** | **7R** | **1R** | **1R** |
| Nominaal warmtedebiet | (kW) | 2,15 | 2,15 | 2,15 | 2,25 | 2,25 |
| Beperkt warmtedebiet | (kW) | 0,830 | 0,830 | | 0,870 | 0,870 |
| Uurdebiet | (g/u) | 156 | 156 | 154 | | |
| Uurdebiet | (l/u) | | | | 214 | 249 |
| **ULTRASNELLE BRANDER** | | | | | | |
| Referentie gemarkeerd op injector | | **88A** | **88A** | **88A** | **137** | **137** |
| Nominaal warmtedebiet | (kW) | 3,15 | 3,15 | 3,15 | 3,10 | 3,10 |
| Beperkt warmtedebiet (met beveiliging) | (kW) | 0,830 | 0,830 | | 0,870 | 0,870 |
| Uurdebiet | (g/u) | 229 | 229 | | | |
| Uurdebiet | (l/u) | | | 225 | 295 | 343 |
| **HALFSNELLE BRANDER** | | | | | | |
| Referentie gemarkeerd op injector | | **62** | **62** | **62** | **94** | **94** |
| Nominaal warmtedebiet | (kW) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Beperkt warmtedebiet (met beveiliging) | (kW) | 0,620 | 0,620 | | 0,615 | 0,615 |
| Uurdebiet | (g/u) | 109 | 109 | | | |
| Uurdebiet | (l/u) | | | 107 | 143 | 166 |
| **HULPBRANDER** | | | | | | |
| Referentie gemarkeerd op injector | | **45** | **45** | **45** | **63** | **63** |
| Nominaal warmtedebiet | (kW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,85 | 0,85 |
| Beperkt warmtedebiet | (kW) | 0,300 | 0,300 | | 0,350 | 0,350 |
| Uurdebiet | (g/u) | 55 | 55 | | | |
| Uurdebiet | (l/u) | | | 54 | 81 | 94 |
| **BRANDER MET DRIEVOUDIGE KRANS** | | | | | | |
| Referentie gemarkeerd op injector | | **60/37/60** | **60/37/60** | **60/37/60** | **092/055B/092** | **092/055B/092** |
| Nominaal warmtedebiet | (kW) | 3,25 | 3,25 | 3,25 | 3,60 | 3,60 |
| Beperkt warmtedebiet | (kW) | 1,650 | 1,650 | | 1,450 | 1,450 |
| Uurdebiet | (g/u) | 236 | 236 | 232 | | |
| Uurdebiet | (l/u) | | | | 343 | 399 |
| **KOOKPLAAT MET 4 GASBRANDERS MET DRIEVOUDIGE KRANS** | | | | | | |
| Totaal warmtedebiet | (kW) | 7,65 | 7,65 | 7,65 | 8,20 | 8,20 |
| Maximumdebiet | (g/u) | 556 | 556 | 547 | | |
| | (l/u) | | | | 781 | 908 |
| **KOOKPLAAT MET 3 GASBRANDERS MET DRIEVOUDIGE KRANS** | | | | | | |
| Totaal warmtedebiet | (kW) | 7,15 | 7,15 | 7,15 | 7,55 | 7,55 |
| Maximumdebiet | (g/u) | 520 | 520 | 511 | | |
| | (l/u) | | | | 719 | 836 |
| **KOOKPLAAT MET 2 GASBRANDERS MET ULTRASNELLE BRANDER** | | | | | | |
| Totaal warmtedebiet | (kW) | 4,65 | 4,65 | 4,65 | 4,60 | 4,60 |
| Maximumdebiet | (g/u) | 338 | 338 | 332 | | |
| | (l/u) | | | | 438 | 509 |

- ***BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJDE***

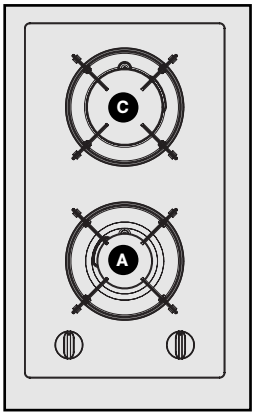
**CFI-4GLSTA***




**CFI-3GLSTA***




**2MCF-2GSAX***




A Semisnelbrander 1,50 kW*

B Snelbrander 2,25 kW*

C Ultrasnelle brander 3,10 kW*

D Hulpbrander 0,85 kW*

E Brander met drievoudige krans 3,6 kW*

* Vermogens verkregen met aardgas G20

## • *IN WERKING STELLEN VAN DE GASBRANDERS*

Elke brander is voorzien van een kraan. Deze wordt geopend door erop te drukken en vervolgens tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Het punt "●" betekent dat de kraan dicht is.

– Kies de gewenste brander met behulp van de symbolen naast de bedieningsknoppen (vb.: brander rechts ■).

De kookplaat is uitgerust met een in de bedieningsknoppen geïntegreerde elektrische ontsteking.

– Om een brander te ontsteken, drukt u op de bedieningsknop en draait u tegen de wijzers van de klok in ↶ tot de maximumstand ✳+.

– Houd de bedieningsknop ingedrukt. Dit veroorzaakt een serie vonken tot de ontsteking van de brander.

Voor een lager debiet stelt u de bedieningsknop tussen het symbool ✳+ en het symbool —.

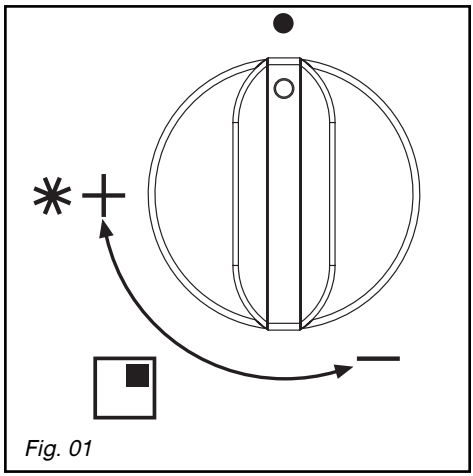


*Fig. 01*

### *Advies*

***Forceer nooit een moeilijk draaiende bedieningsknop. Laat deze zo snel mogelijk door een installateur repareren.***

***Ingeval de gasvlam onverwacht uitgaat, kunt u deze opnieuw ontsteken door de instructies voor het ontsteken te volgen.***

## • *RECIPIËNTEN VOOR DE GASBRANDERS*

### • *Welke brander gebruiken naargelang van het recipiënt?*

| Diameter van recipiënt | Diameter van recipiënt | Gebruik |
|---|---|---|
| 20 tot 30 cm | Drievoudige krans | |
| 18 tot 28 cm | Ultrasnelle brander | Bakken - koken |
| 16 tot 22 cm | Snelle brander | Aanbraden |
| 12 tot 20 cm | Halfsnelle brander | Sauzen - opwarmen |
| 8 tot 14 cm | Hulpbrander | Stoven |

***Let op***

***— Regel de vlammen zo dat deze niet langs de zijkant van de recipiënten gaan (fig. 01).***

***— Gebruik holle en bolle recipiënten alleen met de aangepaste drager (fig. 03).***

***—Gebruik geen recipiënten die gedeeltelijk de bedieningsknoppen bedekken (fig. 03).***

***—Zet geen leeg recipiënt op een ontstoken brander.***

***— Gebruik geen kookplaatjes, broodroosters, vleesgrills uit staal en kookpannen, wanneer de voeten ervan op de glazen bovenplaat rusten of die bovenplaat aanraken.***

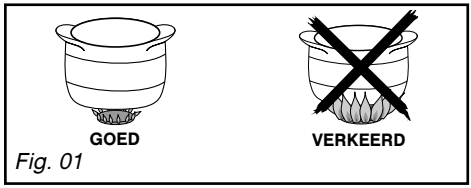


*Fig. 01*

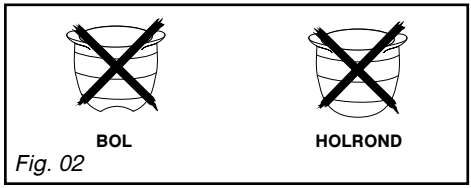


*Fig. 02*

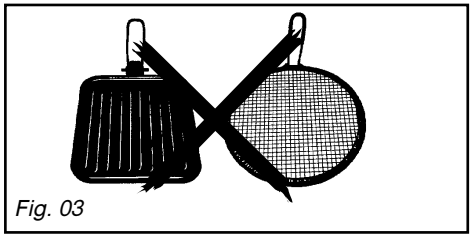


*Fig. 03*

## • *ONDERHOUD VAN UW APPARAAT*

| ONDERHOUD..... | REINIGINGSMETHODE | PRODUCTEN/ACCESSOIRES OM TE GEBRUIKEN |
|---|---|---|
| Van elektrische ontstekingen en injectors | Voor het reinigen van de elektrische ontsteking een hardharige borstel gebruiken (niet van metaal).<br>De gasinjector bevindt zich in het midden van de brander in de vorm van een pot. Zorg ervoor dat u de injector tijdens het reinigen niet verstopt; dit beïnvloedt de kookresultaten van de kookplaat. Bij verstopping de injector met behulp van een veiligheidsspeld ontstoppen. | . Kleine hardharige borstel.<br>. Veiligheidsspeld |
| Van pannendragers en gasbranders | Ingeval er vlekken blijven bestaan, kunt u een niet-schurende crème gebruiken. Met helder water afspoelen. Droog elk deel van de brander goed af voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. | . Zachte schuurcrème.<br>. Spons. |
| Van de glazen bovenplaat | - Reinig de bovenplaat met warm water en droog de plaat vervolgens af. Zijn er dan nog altijd vlekken, gebruik dan speciale producten voor glaskeramische kookplaten | - Spons.<br>- Speciale producten voor glaskeramische kookplaten (vb.: Cera-Clean). |

***Let op***

***- Reinig het apparaat nooit tijdens het gebruik. Zet alle elektrische en gasbedieningen op nul.***

***- WAARSCHUWING: wanneer het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat van de voeding los te koppelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.***

***Advies***

***— Was de elementen van de kookplaat liever met de hand dan in de vaatwasser.***

**— Gebruik geen schuurspons voor het reinigen van de kookplaat.**

***— Gebruik geen stoomreiniger.***

## • *TIJDENS HET GEBRUIK*

| *U CONSTATEERT HET VOLGENDE:* | *OPLOSSINGEN:* |
|---|---|
| • Ontsteking van de branders: Er komen geen vonken als ik op de bedieningsknop druk. | . Controleer de elektrische aansluiting van het apparaat.<br>. Controleer of de elektrische ontsteking goed schoon is.<br>. Controleer of de branders schoon zijn en goed op hun plaats zitten.<br>. Als de kookplaat op het werkblad is vastgeschroefd, controleer dan of de kozijnankers niet vervormd zijn.<br>. Controleer of de afsluitringen onder de bedieningsknoppen goed op hun plaats zitten. |
| • Wanneer ik op de bedieningsknop druk, verschijnen er vonken op alle branders tegelijk. | Dit is normaal. De ontsteking is gecentraliseerd en bedient alle branders tegelijkertijd. |
| • Als ik de gasvlam laag zet, gaat de brander uit of blijven de vlammen groot. | . Vermijd tocht in de keuken.<br>. Controleer of de geïnstalleerde injectors overeenkomen met het gebruikte gas (zie de plaatsbepaling van de injectors in hoofdstuk “Veranderen van gas”).<br>. Controleer de afstelling van de schroeven op laag vuur (zie alinea “Veranderen van gas”). |
| • De vlammen zien er onregelmatig uit. | . Controleer of de branders en de injectors onder de branders, de montage van de branders, enz. goed schoon zijn.<br>. Controleer of er nog genoeg gas in de fles zit. |
| • Bij het koken worden de bedieningsknoppen warm. | . Gebruik kleine pannen op de branders dicht bij de bedieningsknoppen. Grote recipiënten worden op de grootste branders geplaatst, zover mogelijk van de bedieningsknoppen. Zet de pan goed op het midden van de brander. Ze mag niet boven de bedieningsknoppen staan. |

## 5 / KOOKTABEL

### • *HANDLEIDING VOOR KOKEN MET GAS*

| | BEREIDINGEN | TIJD | DRIE-VOUDIGE KRANS | ULTRA-SNEL | SNEL | HALF-SNEL | HULP-BRANDER |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SOEPEN** | Bouillon | 8-10 minuten | X | X | | | |
| | Dikke soep | | | | X | | |
| **VIS** | Court-bouillon | 8-10 minuten | X | X | | | |
| | Gegrilde vis | 8-10 minuten | | X | | | |
| **SAUZEN** | Witte saus, bearnaise | | | | | X | X |
| | Bechamelsaus, auroresaus | 10 minuten | | | | X | X |
| **GROENTEN** | Witlof, spinazie | | X | X | | | |
| | Bereide erwtjes | 25-30 minuten | | X | X | | |
| | Tomaten op Provençaalse wijze | 15-20 minuten | | X | X | | |
| | Gebakken aardappelen | | | X | X | | |
| | Pasta | | X | X | | | |
| **VLEES** | Steak | | X | X | | | |
| | Ragout, ossobuco | 90 minuten | | X | | | |
| | Lapjes in de pan | 10-12 minuten | | X | | | |
| | Tournedos | 10 minuten | X | X | | | |
| **FRITUREN** | Frietjes | | X | X | | | |
| | Beignets | | X | X | | | |
| **DESSERTS** | Rijstebrij | 25 minuten | | | | X | X |
| | Vruchtencompote | | | X | | X | |
| | Pannenkoeken | 3-4 minuten | | X | X | | |
| | Chocolade | 3-4 minuten | | | | | X |
| | Vanillecrème | 10 minuten | | | | X | |
| | Koffie (klein koffiezetapparaat) | | | | | | X |

## 6 / ENKELE TIPS

| | |
|---|---|
| Ontsteking met gasbeveiliging | . Houd de knop volledig ingedrukt na het verschijnen van de vlam, om het veiligheidssysteem in te schakelen.<br>. Bij een stroomonderbreking kunt u de gekozen brander ontsteken door er een lucifer tegen te houden en tegelijkertijd op de overeenkomstige bedieningsknop te drukken. |
| Gebruik van de recipiënten | . Gebruik altijd stabiele, hittebestendige recipiënten met een platte bodem. |
| Algemeen onderhoud | . Reinig uw branders regelmatig: dat is essentieel voor de werking, en om een stabiele en regelmatige vlam te garanderen.<br>. Vergeet de elektrische ontsteking niet. Droog de branders en de branderdoppen naar behoren, voordat u ze terugplaatst.<br>. Voltooi de reiniging door op de glazen bovenplaat alle mogelijke vochtsporen met absorberend papier te verwijderen. |
| Trucs | . Verlaag het vuur van de brander zodra het water kookt. Zo vermijdt u dat het gaat overkoken.<br>. Zet een deksel op de pannen: zo bespaart u. |

***Advies***
***— Lees in elk geval voor meer informatie elke pagina van het instructieboekje aandachtig.***

## • *INGREPEN*

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de complete referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het identificatieplaatje dat onder het apparaat vastgelijmd is *(fig. 01).*

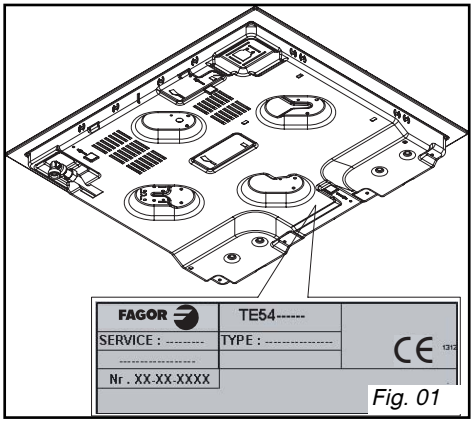


*Fig. 01*

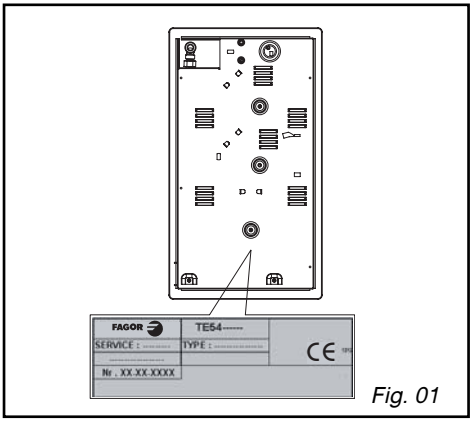


*Fig. 01*

***OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN***
Bij een onderhoudsingreep dient u uitsluitend ***om oorspronkelijke onderdelen te vragen.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

clearit ***De expertise van professionals in dienst van particulieren.***

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede een hele reeks accessoires, zijn te verkrijgen bij uw gebruikelijke verkoper.

**FagorBrandt SAS, huurder-beheerder – SAS met maatschappelijk kapitaal van 20 000 000 euro HR Nanterre 440 303 196.**